

JANVIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 4/1	MARDI 5/1	MERCREDI 6/1	JEUDI 7/1	VENDREDI 8/1	SAMEDI 9/1	DIMANCHE 10/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Noix de jambon fumé* et son beurre	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, roz et haricots)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small>
Sauté d'agneau à l'indienne	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute au Riesling	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	Cuisse de lapin sauce moutarde	Normandin de veau sauce poivre	Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small>
Riz BIO pilaf		Purée de brocolis	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur persillées	Riz BIO pilaf	Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Munster AOP	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Edam	Coulommiers
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Galette des Rois	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Tartelette au citron
MENU B						
LUNDI 4/1	MARDI 5/1	MERCREDI 6/1	JEUDI 7/1	VENDREDI 8/1	SAMEDI 9/1	DIMANCHE 10/1
Salade de lentilles BIO aux lardons	Salade italienne BIO <small>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de canette sauce cassis	Quiche océane maison <small>(Filet de colin-lieu, moules, œuf, emmental, lait, crème, poireaux, aneth)</small>	Blanquette de dinde	Œufs à la berrichonne <small>(Vin rouge, lardons, tomate)</small>	Filet de saumon sauce à l'aneth <small>Selon disponibilité</small>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>
Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Fondue de poireaux	Purée de céleri	
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Yaourt nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit
Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Compote	Flan gélifié nappé caramel

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit



JANVIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 11/1	MARDI 12/1	MERCREDI 13/1	JEUDI 14/1	VENDREDI 15/1	SAMEDI 16/1	DIMANCHE 17/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thai parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Carottes râpées aux câpres
Sauté de veau marengo	★ PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet	Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small>	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>
Endives braisées		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Gratin Dauphinois	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Purée de chou-fleur	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Emmental	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Salade de fruits frais exotiques	Fromage blanc aux fruits	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Mousse au citron	Crème dessert au café
MENU B						
LUNDI 11/1	MARDI 12/1	MERCREDI 13/1	JEUDI 14/1	VENDREDI 15/1	SAMEDI 16/1	DIMANCHE 17/1
Chou blanc à l'ananas	Fromage de tête*	Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small>	Terrine au saumon fumé* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre fraîche, oignons rouges frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Boudin noir et sa compote de pommes	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Cœur de merlu sauce ensoleillée	Rôti de porc sauce crème d'ail	Cuisse de pintade sauce normande	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau olives citron et pommes de terre	Omelette* aux lardons et aux oignons Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivre)</small>
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Chou vert braisé	Carottes et navets persillés		
Fromage frais pavé 1/2 sel	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Semoule au lait maison	Crème dessert à la vanille	Compote	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit



JANVIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 18/1	MARDI 19/1	MERCREDI 20/1	JEUDI 21/1	VENDREDI 22/1	SAMEDI 23/1	DIMANCHE 24/1
Radis et beurre	Segments de pomelos*	Salade aux deux pommes <i>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>	Mousse de foie* et cornichon	Soupe aux vermicelles	Céleri rémoulade	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette de canard et son confit d'oignons Frites au four*	Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	PLAT 2 EN 1 Oeufs à la florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Carbonnade flammande <i>(vbf)</i> Polenta crémeuse	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Camembert	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Edam	Montboissier	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Pomme cuite et confiture	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème renversée	Eclair au café
MENU B						
LUNDI 18/1	MARDI 19/1	MERCREDI 20/1	JEUDI 21/1	VENDREDI 22/1	SAMEDI 23/1	DIMANCHE 24/1
Feuilleté à la bolognaise*	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de penne à la Romana BIO <i>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noires, emmental, basilic, curcuma, poivre)</i>	Salade créole <i>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Carottes à la marocaine
Cuisse de poulet façon grand-mère Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Tarte méditerranéenne maison <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce milanaise <i>(vbf)</i> <i>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</i> Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Rôti de veau sauce normande Riz BIO pilaf	Dos de cabillaud sauce estragon Brocolis	Boudin blanc sauce Porto Choux de Bruxelles à la paysanne <i>(Lardons)</i>	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Fromage frais Cantadou	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage fondu Kiri	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Riz au lait	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Compote	Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit

JANVIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 25/1	MARDI 26/1	MERCREDI 27/1	JEUDI 28/1	VENDREDI 29/1	SAMEDI 30/1	DIMANCHE 31/1
Chou blanc aux raisins secs	Maquereau à la moutarde*	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche	Quiche aux poireaux maison	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boulettes d'agneau à la provençale	Dos de colin-lieu sauce hollandaise	Filet de poulet sauce forestière	Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes de terre vapeur persillées	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>		Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Brie	Gouda	Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Saint Paulin
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Mousse aux marrons	Fruit de saison
MENU B						
LUNDI 25/1	MARDI 26/1	MERCREDI 27/1	JEUDI 28/1	VENDREDI 29/1	SAMEDI 30/1	DIMANCHE 31/1
Pâté en croûte* et cornichon	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Potage cultivateur <small>(Pomme de terre, carotte, poireaux, navet, céleri)</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>
Cœur de merlu sauce dieppoise	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Cuisse de canette confite au jus	Fondant de porc au romarin <small>(Joue de porc)</small>	Omelette*	PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <small>(vbf)</small>	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons
Haricots verts persillés	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Pommes noisettes	Salsifis persillés	Ratatouille		Gratin de chou-fleur
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Riz au lait maison	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Liégeois à la vanille

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit 