

AVRIL 2022

MENU A

LUNDI 4/4	MARDI 5/4	MERCREDI 6/4	JEUDI 7/4	VENDREDI 8/4	SAMEDI 9/4	DIMANCHE 10/4
Salade créole BIO <small>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Chou blanc râpé à l'ananas	Noix de jambon fumé et son beurre	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>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge vinaigrette	Salade des îles BIO <small>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, oignons frais, sel, poivre)</small>
Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <small>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</small>	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	Omelette au fromage	Rôti de porc HVE sauce ciboulette	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade sauce chasseur
Endives braisées		Haricots verts BIO persillés	Mousseline d'épinards	Lentilles BIO à la paysanne	Polenta crémeuse	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Camembert BIO	Gouda	Bûchette laits mélangés <small>(Laits de vache et chèvre)</small>	Brie BIO	Cantal AOP
Fruit de saison	Salambo	Salade de fruits frais maison	Mousse au café	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 4/4	MARDI 5/4	MERCREDI 6/4	JEUDI 7/4	VENDREDI 8/4	SAMEDI 9/4	DIMANCHE 10/4
Céleri rémoulade	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, vinaigrette)</small>	Salade Paimpol BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	Quiche aux trois fromages AOC maison <small>(Emmental, Cantal AOC, Bûche des Dômes)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Sauté de veau marengo	Pané de colin MSC et son citron	Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons	Sauté de porc HVE à la crème d'ail
Pommes boulangères BIO	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>		Riz BIO pilaf	Purée Crécy BIO <small>(Carottes BIO)</small>	Ratatouille	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Faisselle	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Petits suisses nature
Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert praliné	Compote	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	Crème dessert vanille

Les produits durables dans votre assiette



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

Les plats régionaux sont signalés par



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



Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

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 parfois être modifiées.

AVRIL 2022

MENU A						
LUNDI 11/4	MARDI 12/4	MERCREDI 13/4	JEUDI 14/4	VENDREDI 15/4	SAMEDI 16/4	DIMANCHE 17/4
Salade aux deux racines BIO <small>(betteraves BIO et carottes BIO cuites)</small>	Salade finlandaise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Maquereau à la moutarde	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE	Saucisses de Francfort HVE <small>Dosette de moutarde</small>	 PLAT 2 EN 1  Couscous BIO à la semoule BIO	Cœur de merlu MSC sauce citron	Cuisse de canette façon grand-mère	Rôti de veau sauce provençale
Pommes de terre vapeur BIO persillées	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Purée de brocolis BIO		Riz BIO pilaf	Navets et carottes BIO persillés	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé
Montboissier	Bûche des Dômes	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Carré de l'Est BIO	Emmental	Munster AOP
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison	Compote BIO et son biscuit	Tartelette tatin	Crème renversée
MENU B						
LUNDI 11/4	MARDI 12/4	MERCREDI 13/4	JEUDI 14/4	VENDREDI 15/4	SAMEDI 16/4	DIMANCHE 17/4
Pâté de lapin et cornichon	Carottes BIO râpées citronnette	Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Feuilleté à la bolognaise	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Fricassée de poulet sauce suprême	Dos de colin MSC sauce oseille	Blanquette de dinde	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Œufs à la bérrichonne HVE <small>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</small>	Fondant de porc HVE royal aux pruneaux IGP
Petits pois BIO à la française	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>	Purée de céleri	 Pommes dauphines	Haricots beurre persillés
Fromage frais Saint Bricet	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Yaourt aux fruits	Mousse au citron	Compote
Les produits durables dans votre assiette						
       						
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.			Les plats régionaux sont signalés par 		Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes	
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.			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 parfois être modifiées.			

AVRIL 2022

MENU A

LUNDI 18/4	MARDI 19/4	MERCREDI 20/4	JEUDI 21/4	VENDREDI 22/4	SAMEDI 23/4	DIMANCHE 24/4
Pâques Museau à la Lyonnaise 	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade américaine <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Quiche au fromage	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Chou rouge au lard HVE
Navarrin d'agneau aux raisins secs Subric de pommes de terre BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce à l'aneth Purée de courgettes	Andouillette de canard et son confit d'oignons Frites au four	Normandin de veau sauce forestière Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Travers de porc sauce miel Gratin de chou-fleur	Cuisse de pintade sauce normande Petits pois à la française	Sauté de bœuf au paprika <small>(vbf)</small> Riz BIO pilaf
Comté AOP	Edam	Chèvre	Brie BIO	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Pâtisserie de Pâques	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 18/4	MARDI 19/4	MERCREDI 20/4	JEUDI 21/4	VENDREDI 22/4	SAMEDI 23/4	DIMANCHE 24/4
Salade de tomates à la vinaigrette	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Saucisson à l'ail HVE et cornichon	Salade landaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>
Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Haricots verts persillés	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Sauté de porc HVE au curry Bouquetière de légumes <i>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</i>	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Filet de limande MSC meunière et son citron Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 ★ Cassoulet BIO et HVE <i>(Haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc HVE, saucisson à l'ail HVE)</i>	Omelette aux herbes Crémeux de haricots verts BIO
Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes
Crème dessert chocolat	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Compote	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse au café

Les produits durables dans votre assiette

 Produit **BIO**

 Produit **Label Rouge**

 Produit **MSC**

 Produit **AOP**

 Produit **IGP**

 Produits **HVE**

 Produit **RUP**

 Produit **UE**

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

Les plats régionaux sont signalés par



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

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

 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 parfois être modifiées.

AVRIL 2022

MENU A

LUNDI 25/4	MARDI 26/4	MERCREDI 27/4	JEUDI 28/4	VENDREDI 29/4	SAMEDI 30/4	DIMANCHE 1/5
Terrine océane au saumon <i>Dosette de mayonnaise</i>	Segments de pomelos	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</i>	Radis et beurre	Salade coleslaw BIO <i>(Carottes BIO et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	FERIE Salade frisée aux lardons HVE et aux croûtons <i>Dosette de vinaigrette</i>
Sauté de veau citron olives Légumes ensoleillés <i>(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)</i>	Rognons de bœuf sauce moutarde <i>(vbf)</i> Polenta crémeuse	Rôti de dinde sauce normande Carottes BIO à la crème	Fondant de porc HVE au romarin Salsifis persillés	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de Morue MSC aux pommes de terre BIO	Fricassée de poulet mariné <i>(Curry, gingembre)</i> Riz BIO pilaf	Rôti de bœuf sauce cognac <i>(vbf)</i>  Tagliatelles au beurre
Emmental	Cantal AOP	Camembert BIO	Bûche des Dômes	Carré de l'Est BIO	Saint Nectaire AOP	Coulommiers
Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Douceur tiramisu	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Framboisier

MENU B

LUNDI 25/4	MARDI 26/4	MERCREDI 27/4	JEUDI 28/4	VENDREDI 29/4	SAMEDI 30/4	DIMANCHE 1/5
Macédoine mayonnaise	Crevettes et beurre	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisson sec et cornichon	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Salade vosgienne BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Jardinière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Tomates farcies Riz BIO pilaf	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Semoule BIO aux petits légumes	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Ratatouille	Omelette Mousseline d'épinards	Beau filet de colin lieu pané et son citron Pomme de terre rissolées aux herbes
Fromage fondu Vache qui rit	Faisselle	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage frais Pavé 1/2 sel	Petits suisses nature	Yaourt nature
Flan gélifié nappé caramel	Poire au sirop léger	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote

Les produits durables dans votre assiette

 Produit **BIO**

 Produit **Label Rouge**

 Produit **MSC**

 Produit **AOP**

 Produit **IGP**

 Produits **HVE**

 Produit **RUP**


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

Les plats régionaux sont signalés par



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



Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

 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 parfois être modifiées.