

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 30/5	MARDI 31/5	MERCREDI 1/6	JEUDI 2/6	VENDREDI 3/6	SAMEDI 4/6	DIMANCHE 5/6
Salade coleslaw <i>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	Salade de lentilles BIO	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâté de campagne HVE et cornichon	Asperges à la vinaigrette	Quiche Lorraine	Carottes BIO râpées citronette
Langue de veau sauce piquante <i>(vbf)</i> ★ Purée de pommes de terre BIO	Estouffade de bœuf délicieuse <i>(vbf)</i> Courgettes sautées à l'ail	Cœur de merlu MSC sauce basilic Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Normandin de veau sauce forestière Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc HVE	Saucisses de Francfort HVE <i>Dosette de moutarde</i> Gratin de chou-fleur BIO	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>
Coulommiers	Cantal AOP	Gouda	Chèvre	Carré de l'Est BIO	Mimolette	Montboissier
Pêche au sirop léger	Framboisier	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Mousse au citron	Liégeois à la vanille

DINER

LUNDI 30/5	MARDI 31/5	MERCREDI 1/6	JEUDI 2/6	VENDREDI 3/6	SAMEDI 4/6	DIMANCHE 5/6
Salade des îles BIO <i>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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 antillaise BIO <i>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade américaine <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Salade aux deux pommes BIO <i>(Pomme de terre BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>
Omelette aux oignons et à la tomate Epinards à la béchamel	Jambon blanc LABEL ROUGE Pommes de terre rissolées aux herbes	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brie de Meaux)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cuisse de pintade chasseur Haricots beurre persillés	Beaufilet de colin-lieu MSC pané et son citron Pommes de terre vapeur BIO persillées	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i> 	Fricassée de poulet sauce suprême Cordial de légumes <i>(Carottes, navets, petits pois, saisis, oignons)</i>
Fromage frais Chanteneige BIO	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO	Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Compote BIO	Ananas au sirop léger	Liégeois au café	Compote BIO	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit **BIO**



Produit **Label Rouge**



Poisson **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.

**Bon
Appétit** 

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 6/6	MARDI 7/6	MERCREDI 8/6	JEUDI 9/6	VENDREDI 10/6	SAMEDI 11/6	DIMANCHE 12/6
LUNDI DE PENTECÔTE Asperges sauce mousseline citron	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Melon	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos
Cuisse de lapin à la belge  Pommes boulangères BIO	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i> Semoule BIO	Filet de poulet sauce normande Purée de haricots verts BIO	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Dos de cabillaud MSC aux câpres Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce chasseur Gratin d'épinards	Cuisse de canette confite au jus Pommes noisettes
Cantal AOP	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Brie BIO
Tartelette au chocolat	Mousse au chocolat	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin IGP	Douceur aux fruits rouges	Crème renversée

DINER

LUNDI 6/6	MARDI 7/6	MERCREDI 8/6	JEUDI 9/6	VENDREDI 10/6	SAMEDI 11/6	DIMANCHE 12/6
Salade de tomates à la vinaigrette	Cervelas à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Crevettes et beurre	Salade Finlandaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>
Filet de poulet cuit à la vapeur douce Pâtes BIO et emmental râpé	Dos de colin-lieu MSC sauce poivre vert Brocolis BIO	Tête de veau sauce gribiche  Pommes de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Chili con carne <i>(vbf)</i> 	Daube de bœuf <i>(vbf)</i>  Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Repas froid PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, mais, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Yaourt nature	Petits suisses nature BIO	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit BIO	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Fromage fondu Six de Savoie
Crème dessert chocolat	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote BIO

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

Bon Appétit

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.

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 13/6	MARDI 14/6	MERCREDI 15/6	JEUDI 16/6	VENDREDI 17/6	SAMEDI 18/6	DIMANCHE 19/6
Pastèque	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>	Mortadelle et cornichon	Feuilleté bolognaise	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz rose BIO <i>(Riz BIO, betterave, thon, mayonnaise, persil)</i>
Sauté d'agneau estival  Haricots blancs BIO façon grand-mère	Saucisses chipolatas HVE confit d'oignons Gratin Dauphinois BIO	Filet de colin meunière MSC et son citron Purée du soleil <i>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</i>	PLAT 2 EN 1  Repas froid Rosbif froid sauce moutarde <i>(vbf)</i> Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1  Tajine de veau citron, olives et pommes de terre BIO	Blanquette de dinde Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Rôti de porc sauce miel Aubergines à la provençale
Edam	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Munster AOP
Semoule BIO au lait maison	Fruit de saison	Salade de fruits frais maison	Liégeois à la vanille	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises

DINER

LUNDI 13/6	MARDI 14/6	MERCREDI 15/6	JEUDI 16/6	VENDREDI 17/6	SAMEDI 18/6	DIMANCHE 19/6
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Melon	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE <i>(Lentilles BIO, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons HVE, sel, poivre)</i>	Salade méditerranéenne BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Carottes à la marocaine
Rôti de dinde sauce crème Verdurette <i>(Petits pois, haricots verts)</i>	Quiche chèvre épinards maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Fricassée de poulet antillais  Riz BIO pilaf	Œufs à la berrichonne HVE <i>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</i>  Polenta crémeuse	Cœur de merlu sauce ciboulette Purée de courgettes	Fondant de porc HVE au romarin Salsifis	Ile de France PLAT 2 EN 1  Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>
Yaourt nature BIO	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature BIO	Fromage fondu Six de Savoie
Compote	Mirabelles au sirop léger	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Compote BIO	Mousse aux marrons

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.

**Bon
Appétit** 

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 20/6	MARDI 21/6	MERCREDI 22/6	JEUDI 23/6	VENDREDI 24/6	SAMEDI 25/6	DIMANCHE 26/6
Salade de betteraves BIO à la crème	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade mexicaine (Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse BIO (Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)	Radis beurre
Etats-Unis PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et HVE (Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée HVE, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)	Rôti de veau sauce poivre Gratin de chou-fleur BIO	Quiche aux oignons maison Salade verte Dosette de vinaigrette	Steak haché sauce marchand de vin (vbf) Frites au four	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Boudin blanc sauce Porto Purée Crécy BIO (Carottes) BIO	Bœuf à la niçoise (vbf)  Semoule BIO
Camembert BIO	Montboissier	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie BIO	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Abricots au sirop léger	Gourmandise passion	Liégeois au chocolat

DINER

LUNDI 20/6	MARDI 21/6	MERCREDI 22/6	JEUDI 23/6	VENDREDI 24/6	SAMEDI 25/6	DIMANCHE 26/6
Crevettes et beurre	Pastèque	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Salade de riz BIO aux deux couleurs (Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)	Salami et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo BIO (Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)
Sauté de dinde à la provençale Blettes persillées	Andouillette sauce moutarde  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	PLAT 2 EN 1  Choucroute de la mer MSC	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Haricots verts BIO persillés	Repas froid PLAT 2 EN 1 Filet de poulet froid dosette de moutarde Salade catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail) 	Normandin de veau sauce forestière Riz BIO pilaf	Omelette aux oignons et aux lardons HVE Ratatouille
Fromage frais Carré frais	Fromage blanc nature BIO	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature BIO	Fromage fondu Kiri
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agén IGP à la cannelle	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote BIO

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.

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 27/6	MARDI 28/6	MERCREDI 29/6	JEUDI 30/6	VENDREDI 1/7	SAMEDI 2/7	DIMANCHE 3/7
Marinade du soleil (carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)	Avocat à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Rillettes pur porc et cornichon	Taboulé BIO à l'orientale (Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)	Carottes BIO râpées à l'orange	Segments de pomelos	Pasta à la grecque BIO et LABEL ROUGE (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)
Repas froid PLAT 2 EN 1 Rôti de porc HVE 1/2 sel froid Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette	Ile de France PLAT 2 EN 1 ★ Parmentier de canard aux pomme de terre BIO	Normandie Aile de raie sauce beurre blanc Selon disponibilité ★ Brocolis BIO	Omelette aux oignons et à la tomate Petits pois à la française	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) Pommes boulangères BIO	Boulettes d'agneau à la provençale Riz BIO pilaf	Cuisse de poulet sauce poulet Poêlée bouquet de légumes (Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)
Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	Crème dessert caramel

DINER

LUNDI 27/6	MARDI 28/6	MERCREDI 29/6	JEUDI 30/6	VENDREDI 1/7	SAMEDI 2/7	DIMANCHE 3/7
Crêpe au fromage	Salade créole BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)	Tomate et maïs à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Melon	Salade Paimpol BIO et HVE (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)	Salade vosgienne BIO (Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Quiche Lorraine aux lardons HVE maison ★ Salade verte Dosette de vinaigrette	Sauté de bœuf au paprika (vbf) Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Tomates farcies Riz BIO pilaf	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Mousseline d'épinards	★ PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Repas froid Macédoine à la mayonnaise	Sauté de veau à la catalane Polenta crémeuse
Fromage frais Saint Brice	Petits suisses nature BIO	Faisselle	Fromage fondu Vache qui rit BIO	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO
Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Crème renversée	Crème dessert praliné	Compote BIO	Fruit de saison

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.

Bon Appétit