

MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 2/5	MARDI 3/5	MERCREDI 4/5	JEUDI 5/5	VENREDI 6/5	SAMEDI 7/5	DIMANCHE 8/5
Salade vendéenne BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Carottes BIO râpées aux câpres	Chou blanc râpé aux raisins secs	Cervelas à la vinaigrette	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade niçoise BIO <small>(Pommes de terre bio, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>	FERIE Terrine de lotte à la provençale <small>Dosette de mayonnaise</small>
Filet de limande MSC meunière et son citron	Boudin noir et sa compote de pommes HVE	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	Sauté de veau à la catalane	Saucisse fumée supérieure HVE <small>Dosette de moutarde</small>	 Cuisse de canette confite au jus Gratin Dauphinois aux pommes de terre BIO
Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre BIO		Petits pois BIO à la française	Semoule BIO	Brocolis BIO	
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Emmental	Pont l'Evêque AOP	Edam	Coulommiers	Montboissier
Fruit de saison	Crème renversée	Mousse au café	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Mousse au citron	Paris-Brest

DINER

LUNDI 2/5	MARDI 3/5	MERCREDI 4/5	JEUDI 5/5	VENREDI 6/5	SAMEDI 7/5	DIMANCHE 8/5
Champignons à la grecque	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Pomelos frais <small>dosette de sucre</small>
Colombo de dinde	Tarte méditerranéenne maison <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	Omelette aux lardons HVE et aux oignons	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>	Filet de poisson cuit à la vapeur douce
Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Courgettes sautées à l'ail	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Polenta crémeuse	Haricots verts persillés
Fromage frais Chanteneige BIO	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote BIO	Riz au lait	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert vanille

Les produits durables dans votre assiette



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.

MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 9/5	MARDI 10/5	MERCREDI 11/5	JEUDI 12/5	VENDREDI 13/5	SAMEDI 14/5	DIMANCHE 15/5
Asperges à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaïse <i>Dosette de mayonnaïse</i>	Courgettes râpées au basilic	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Salade de riz BIO à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	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 poulet basquaise	Quiche océane maison	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto au poulet crémeux <i>(riz BIO)</i>	Dos de cabillaud MSC sauce crème de basilic	Blanquette porc HVE à la moutarde	Goulash hongrois <i>(vbf)</i>  Pommes de terre BIO vapeur persillées
Riz BIO pilaf	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Frites au four		Epinards au beurre	Endives braisées	
Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Chèvre	Carré de l'Est BIO	Gouda	Brie BIO	Cantal AOP
Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Tartelette fruits rouges crumble	Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Tartelette au citron	Mousse aux marrons

DINER

LUNDI 9/5	MARDI 10/5	MERCREDI 11/5	JEUDI 12/5	VENDREDI 13/5	SAMEDI 14/5	DIMANCHE 15/5
Saucisson à l'ail HVE et cornichon	Chou rouge à la vinaigrette	Salade mexicaine BIO <i>(Mais, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Pâté de lapin et cornichon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Carottes BIO à la marocaine	Salade exotique BIO <i>(Riz BIO, ananas, mais, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>
Dos de colin-lieu MSC sauce beurre blanc	Normandin de veau sauce forestière	Saucisses chipolatas HVE et confit d'oignons	Boudin blanc sauce Porto	Jambon blanc LABEL ROUGE	Cuisse de canette sauce cassis	Omelette au fromage
Jardinière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Semoule BIO	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre BIO	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Purée de haricots verts BIO
Petits suisses nature BIO	Faisselle	Fromage frais Saint Brictet	Yaourt nature BIO	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Fromage fondu Kiri
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au citron	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Crème dessert praliné

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.

MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 16/5	MARDI 17/5	MERCREDI 18/5	JEUDI 19/5	VENDREDI 20/5	SAMEDI 21/5	DIMANCHE 22/5
Andouille et beurre	Céleri BIO rémoulade	Crêpe aux champignons	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes BIO râpées aux raisins secs	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur BIO)</i>	Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons Subric de pommes de terre BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	PLAT 2 EN 1 Chili con carne 	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate basilics et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Paupiette de veau sauce poivre vert Polenta crémeuse	Cuisse de pintade cocotte Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Camembert BIO	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Montboissier	Edam	Mimolette	Munster AOP	Bûche des Dômes
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Compote et biscuit	Crème dessert café	Gourmandise chocolat

DINER

LUNDI 16/5	MARDI 17/5	MERCREDI 18/5	JEUDI 19/5	VENDREDI 20/5	SAMEDI 21/5	DIMANCHE 22/5
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Quiche au fromage	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade fermière BIO <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	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 de haricots verts en vinaigrette	Salade aux deux racines <i>(Carottes et betteraves cuites)</i>
Filet de poulet sauce estragon Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce crème Purée Crécy BIO <i>(Carottes)</i>	Carbonade flamande <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Galette paysanne maison LABEL ROUGE <i>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, tomate, oignons, emmental)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pané de colin MSC et son citron Courgettes sautées	PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Purée de céleri BIO	Travers de porc sauce barbecue Lentilles BIO à la paysanne
Fromage frais Cantadou	Fromage fondu Samos	Faisselle	Yaourt nature BIO	Fromage Tartare ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature BIO
Crème dessert chocolat	Riz au lait	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	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.



MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 23/5	MARDI 24/5	MERCREDI 25/5	JEUDI 26/5	VENDREDI 27/5	SAMEDI 28/5	DIMANCHE 29/5
Saucisson sec et cornichon	Crevettes et beurre	Courgettes râpées au basilic	ASCENSION Confit de poivrons hongrois	Radis et beurre	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes <small>Dosette de mayonnaise</small>
PLAT 2 EN 1 Raviolis au bœuf sauce tomate BIO et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Quiche aux oignons et lardons HVE maison Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Fondant de porc HVE à la crème d'ail Haricots verts BIO persillés	Ballotin de veau forestier Riz Basmati BIO	Filet de colin MSC sauce à l'aneth Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Blanquette de veau à l'ancienne Purée Crécy BIO <small>(carottes BIO)</small>	Rôti de dinde sauce madère Blé BIO pilaf
Pont l'Evêque AOP	Saint Nectaire AOP	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Nectaire AOP	Saint Paulin	Carré de l'Est BIO	Emmental
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Semoule au lait	Bavarois aux fruits rouges	Compote BIO et biscuit	Mille feuilles	Fruit de saison

DINER

LUNDI 23/5	MARDI 24/5	MERCREDI 25/5	JEUDI 26/5	VENDREDI 27/5	SAMEDI 28/5	DIMANCHE 29/5
Salade vendéenne BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Chou blanc râpé à l'ananas	Salade dauphinoise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade flamande BIO <small>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de betteraves BIO à la crème	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Dos de cabillaud MSC sauce normande	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Beau filet de colin lieu pané et son citron	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute HVE <small>(poitrine de porc HVE, saucisse Fumée HVE, saucisse de Francfort HVE, saucisson à l'ail HVE)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	Crêpinette de porc à la sauce tomate
Ratatouille	Purée de pomme de terre BIO	Polenta crémeuse	Haricots verts persillés		Riz BIO pilaf	Petits pois BIO à la française
Fromage frais Cantafrais	Fromage frais Chanteneige BIO	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature	Petits suisses nature BIO	Faisselle	Fromage fondu Six de Savoie
Compote BIO	Liégeois au chocolat	Compote BIO	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

Les produits durables dans votre assiette

 Produit **BIO**

 Produit **Label Rouge**

 Produit **MSC**

 Produit **AOP**

 Produit **IGP**

 Produits **HVE**

 Produit **RUP**

 Produit **EU**

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.