

# MARS 2022

## MENU A

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3
Champignons à la grecque	Crème de brocoli	Salami et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Feuilleté à la bolognaise	Salade de lentilles BIO aux lardons
Tripes à la mode de Caen ★ Pommes de terre vapeur persillées	Fricassée de poulet au curry  Riz BIO pilaf	Cœur de merlu sauce beurre blanc  Mousseline d'épinard	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute au Riesling	Œufs ★ à la berrichonne <i>(Vin rouge, lardons, tomate)</i>  Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Sauté d'agneau à la menthe  Haricots verts persillés	Sauté de dinde sauce suprême  Jardinière de légumes
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Munster AOP	Bûche des Dômes	Edam	Brie
Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Abricots au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée

## MENU B

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3
Quiche au fromage	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade californienne <i>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de canette façon grand-mère  Bouquetière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)</i>	Croque Monsieur au jambon Label Rouge  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Paupiette de veau sauce poivre vert  Polenta crémeuse	Beaufilet de colin-lieu pané et son citron  Gratin de brocolis	Rôti de porc sauce ciboulette  Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Faisselle	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage fondu Samos	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Riz au lait	Fruit de saison	Pomme cuite et confiture	Compote	Mousse au café	Fruit de saison	Fruit de saison

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

Les plats régionaux sont signalés par



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.



# MARS 2022

## MENU A

LUNDI 7/3	MARDI 8/3	MERCREDI 9/3	JEUDI 10/3	VENDREDI 11/3	SAMEDI 12/3	DIMANCHE 13/3
Chou blanc à l'ananas	Crevettes et beurre	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>	Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>
Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small> Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Fondant de porc à la moutarde <small>(Joue de porc)</small> Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Filet de poulet sauce forestière Haricots blancs à la bretonne	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de morue	Cuisse de pintade sauce normande Julienne de légumes <small>(Carotte, céleri, courgette)</small>	Rôti de veau sauce provençale Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Montboissier	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Compote et son biscuit	Salade de fruits frais exotiques	Semoule au lait	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	<b>Délice café</b>	Fruit de saison

## MENU B

LUNDI 7/3	MARDI 8/3	MERCREDI 9/3	JEUDI 10/3	VENDREDI 11/3	SAMEDI 12/3	DIMANCHE 13/3
Andouille et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Céleri rémoulade	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, raz el hanout)</small>	Salade de pois chiches <small>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</small>	Potage céleri	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>
Aile de raie sauce beurre blanc <small>sous réserve de disponibilité</small> Purée de potimarron	Cuisse de lapin cocotte Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> Pommes rôtis	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Petits pois à la française	Jambon blanc Label Rouge Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Faisselle	Fromage frais Saint Môret
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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

Les plats régionaux sont signalés par ★

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



# MARS 2022

## MENU A

LUNDI 14/3	MARDI 15/3	MERCREDI 16/3	JEUDI 17/3	VENDREDI 18/3	SAMEDI 19/3	DIMANCHE 20/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière <i>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Céleri rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Soupe du chalet <i>(Pomme de terre, carotte, navet, épinard)</i>	Pizza au fromage	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</i>
Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>	Sauté de veau à la catalane	Dos de colin-lieu sauce dieppoise	Travers de porc sauce barbecue	PLAT 2 EN 1 ★ Potée de canette	Boudin blanc sauce Porto	Rôti de dinde sauce pruneaux
Purée de céleri	Gratin de courgettes	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Frites au four		Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Pommes de terre vapeur persillées
Brie	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Camembert	Edam	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Crème dessert au chocolat

## MENU B

LUNDI 14/3	MARDI 15/3	MERCREDI 16/3	JEUDI 17/3	VENDREDI 18/3	SAMEDI 19/3	DIMANCHE 20/3
Champignons à la grecque	Carottes râpées citronnette	Salade du Sud Ouest <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Asperges à la vinaigrette	Salade exotique <i>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>
PLAT 2 EN 1  Couscous <i>A la semoule BIO</i>	Omelette aux herbes  Riz BIO pilaf	Quiche aux oignons et aux lardons maison  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>  Endives braisées	Calamars à l'espagnole  Riz BIO pilaf	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Saucisse de Toulouse sauce échalote  Haricots beurre persillés
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage frais Carré frais	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Crème dessert au caramel	Compote	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

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

Les plats régionaux sont signalés par ★

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

# MARS 2022

## MENU A

LUNDI 21/3	MARDI 22/3	MERCREDI 23/3	JEUDI 24/3	VENDREDI 25/3	SAMEDI 26/3	DIMANCHE 27/3
Salade de betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</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>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 Sausisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i> et Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Filet de poulet sauce estragon  Brocolis	Quiche épinard chèvre maison  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Dos de cabillaud sauce beurre blanc  Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de veau sauce crème  Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	Cuisse de lapin sauce chasseur  Riz BIO pilaf
Mimolette	Bûche des Dômes	Carré de l'Est	Emmental	Cantal AOP	Brie	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Flan gélinié nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	<b>Tarte Bourdaloue</b>	Mousse au café

## MENU B

LUNDI 21/3	MARDI 22/3	MERCREDI 23/3	JEUDI 24/3	VENDREDI 25/3	SAMEDI 26/3	DIMANCHE 27/3
Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Mortadelle et cornichon	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois poissons et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade camarguaise <i>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Potage carotte à l'orange	Salade italienne BIO <i>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>
Omelette au fromage  Petits pois à la française	Cœur de merlu sauce normande  Haricots verts persillés	Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre	Normandin de veau sauce forestière  Polenta crémeuse	Boulettes d'agneau sauce curry  Salsifis persillés	Carbonade flamande <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Fondant de porc au romarin <i>(Joue de porc)</i>  Purée de navets
Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Samos	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fromage blanc aux fruits	Compote	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

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

Les plats régionaux sont signalés par ★

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** 

# MARS 2022

## MENU A

LUNDI 28/3	MARDI 29/3	MERCREDI 30/3	JEUDI 31/3	VENDREDI 1/4	SAMEDI 2/4	DIMANCHE 3/4
Feuilleté au fromage	Potage fermier <i>(Pomme de terre, poireau, carotte, chou vert)</i>	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</i>	Pâté de canard et cornichon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Segments de pomelos	Salade Normande <i>(pomme de terre, filet de lieu noir, béarnaise, câpres)</i>
Daube de bœuf <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette	Langue de veau aux deux moutardes	Navarrin d'agneau	Filet de limande meunière et son citron	Colombo de dinde	Crêpinette de porc sauce tomate
Carottes Vichy		Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Jardinière de légumes	Ratatouille	Riz BIO pilaf	Purée de chou-fleur
Camembert	Tommes des Pyrénées IGP	Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOP	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	<b>Eclair à la vanille</b>	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait

## MENU B

LUNDI 28/3	MARDI 29/3	MERCREDI 30/3	JEUDI 31/3	VENDREDI 1/4	SAMEDI 2/4	DIMANCHE 3/4
Salade de haricots verts et œuf dur	Salade antillaise <i>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Asperges à la vinaigrette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de pintade cocotte	Quiche au saumon et brocoli maison	Dos de colin-lieu sauce oseille	Omelette aux oignons et à la tomate	Sauté de veau citron olives	PLAT 2 EN 1	Fricassée de poulet aux deux poivres
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Courgettes persillées	Pommes de terre vapeur persillées	Semoule BIO	Endives au jambon Label Rouge	Polenta crémeuse
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage fondu Samos
Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois au café	Compote	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison

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

Les plats régionaux sont signalés par

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

