

# AOUT 2022

## MENU A

LUNDI 1/8	MARDI 2/8	MERCREDI 3/8	JEUDI 4/8	VENDREDI 5/8	SAMEDI 6/8	DIMANCHE 7/8
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Taboulé au thon <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Rôti de dinde sauce madère	Travers de porc sauce miel	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Brandade de morue <b>MSC</b> aux pomme de terre <b>BIO</b>	Colombo de porc	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>
Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Semoule <b>BIO</b>	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Blé <b>BIO</b> pilaf		Aubergines à la provençale	Pommes rôtis
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Coulommiers	Brie	Cantal <b>AOP</b>
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et son biscuit	<b>Douceur chocolat</b>	Crème renversée

## MENU B

LUNDI 1/8	MARDI 2/8	MERCREDI 3/8	JEUDI 4/8	VENDREDI 5/8	SAMEDI 6/8	DIMANCHE 7/8
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail <b>HVE</b> et cornichon	Melon	Crevettes et beurre	Salade de pâtes à l'indienne <b>BIO</b> <i>(Pâtes rizone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade californienne <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>
Tomates farcies ★ Riz <b>BIO</b> pilaf	<b>REPAS FROID</b> <b>PLAT 2 EN 1</b> Cœur de merlu <b>MSC</b> froid à la vinaigrette à l'aneth  Salade catalane <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	<b>PLAT VEGETARIEN</b>  Spaghettis <b>BIO</b> végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Saucisse de Toulouse <b>HVE</b> sauce échalote  Petits pois <b>BIO</b> à la française	Fricassée de poulet sauce crème d'ail  Blettes persillées	Paupiette de veau sauce forestière  Riz <b>BIO</b> pilaf	Omelette au fromage  Purée Crécy <b>BIO</b> <i>(Carottes BIO)</i>
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote

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.

# AOUT 2022

## MENU A

LUNDI 8/8	MARDI 9/8	MERCREDI 10/8	JEUDI 11/8	VENDREDI 12/8	SAMEDI 13/8	DIMANCHE 14/8
Salade de haricots verts <b>BIO</b> et œuf dur	Salade des îles <b>BIO</b> <small>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos	Pâté de foie <b>HVE</b> et cornichon	Soupe froide Gaspacho	Salade finlandaise <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <small>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Radis et beurre
<b>REPAS FROID</b> ★ PLAT 2 EN 1 Rôti de porc <b>HVE</b> 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles <b>BIO</b> à la vinaigrette	Filet de colin <b>MSC</b> meunière et son citron  Courgettes provençales	Langue de bœuf sauce piquante  Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>  Polenta crémeuse	Cuisse de poulet sauce estragon  Bouquetière de légumes <small>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Axoa de veau <b>BIO</b> <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</small>
Camembert	Carré	Montboissier	Edam	Mimolette	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Tartelette tatin	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble

## MENU B

LUNDI 8/8	MARDI 9/8	MERCREDI 10/8	JEUDI 11/8	VENDREDI 12/8	SAMEDI 13/8	DIMANCHE 14/8
Feuilleté à la bolognaise	Pastèque	Salade Paimpol <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</small>	Carottes râpées <b>BIO</b> citronnette	Pasta à la grecque <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Salade de betteraves <b>BIO</b> à la crème	Pâté en croûte et cornichon
Cuisse de canette façon grand-mère	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b>	Rôti de veau sauce crème	Quiche au thon	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>	Dos de colin <b>MSC</b> sauce poivre vert
Purée de chou-fleur <b>BIO</b>	Pâtes <b>BIO</b> macaronis et emmental râpé	Gratin de brocolis <b>BIO</b>	Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Salade verte <small>dosette de vinaigrette</small>	Pâtes coquillettes <b>BIO</b> et emmental râpé	Blettes persillées
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage fondu Kiri	Faisselle
Riz <b>BIO</b> au lait maison	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> au vin	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse de marrons	Semoule au lait	Fruit de saison

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.



# AOUT 2022

## MENU A

LUNDI 15/8	MARDI 16/8	MERCREDI 17/8	JEUDI 18/8	VENDREDI 19/8	SAMEDI 20/8	DIMANCHE 21/8
<b>FERIE</b> Tartare de légumes au basilic	Terrine au saumon fumé et son citron	Salade du soleil <b>BIO</b> <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Melon	Salade exotique <b>BIO</b> <small>(Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>	Marinade du soleil
PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Tarte méditerranéenne <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small>  Salade verte <small>dosette de vinaigrette</small>	Saucisses chipolatas <b>HVE</b> et son confit d'oignons  Blettes persillées	Filet de poulet sauce crème d'ail  Gratin dauphinois <b>BIO</b>	Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce dieppoise ★ Pâtes coquillettes <b>BIO</b> et emmental râpé	Blanquette de dinde  Carottes vichy <b>BIO</b>	Rôti de veau sauce napolitaine  Purée de pomme de terre <b>BIO</b>
Comté <b>AOP</b>	Buchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Coulommiers	Brie	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Munster <b>AOP</b>	Bûche des Dômes
Paris Brest	Compote	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

## MENU B

LUNDI 15/8	MARDI 16/8	MERCREDI 17/8	JEUDI 18/8	VENDREDI 19/8	SAMEDI 20/8	DIMANCHE 21/8
Salade de betteraves à la vinaigrette	Carottes <b>BIO</b> à la marocaine	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de lentilles <b>BIO</b> aux lardons <b>HVE</b>	Crêpe aux champignons	Asperges à la vinaigrette	Salade du pêcheur <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>
Omelette  Pâtes <b>BIO</b> et emmental râpé	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ Rôti de dinde froid <small>Dosette de moutarde</small> Taboulé <b>BIO</b> <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>  Polenta crémeuse	Boudin blanc sauce Porto  Purée de brocolis <b>BIO</b>	Estouffade de bœuf délicieuse <small>(vbf)</small>  Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	<b>REPAS FROID</b> ★ PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa salade piémontaise <b>BIO</b> aux pommes de terre <b>BIO</b>	Cœufs à la berrichonne <b>HVE</b> <small>(Vin rouge, tomate, lardons HVE*)</small> ★  Haricots verts <b>BIO</b> persillés
Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage frais Carré frais	Fromage fondu Vache qui rit
Crème dessert à la vanille	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Crème dessert au café

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.

# AOUT 2022

## MENU A

LUNDI 22/8	MARDI 23/8	MERCREDI 24/8	JEUDI 25/8	VENDREDI 26/8	SAMEDI 27/8	DIMANCHE 28/8
Noix de jambon fumé et son beurre	Taboulé <b>BIO</b> 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>	Carottes <b>BIO</b> râpées aux raisins secs	Pastèque	Salade landaise <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Pizza au fromage	Melon
PLAT 2 EN 1  Moussaka bulgare <small>(vbf)</small>	Sauté de veau marengo  Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1 <b>REPAS FROID</b> Filet de cabillaud <b>MSC</b> froid sauce béarnaise  ★ Salade bien-être <b>BIO</b> <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons  Frites au four	Cuisse de pintade sauce chasseur  Gratin de chou-fleur <b>BIO</b>	Sauté de porc <b>HVE</b> sauce crème  Haricots beurre persillés	Boulettes d'agneau sauce tomate  Riz <b>BIO</b> pilaf
Camembert	Carré de l'Est	Gouda	Cantal <b>AOP</b>	Coulommiers	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	<b>Douceur tiramisu</b>	Poire cuite sauce chocolat	Semoule <b>BIO</b> au lait maison	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	<b>Gland au Kirsch</b>

## MENU B

LUNDI 22/8	MARDI 23/8	MERCREDI 24/8	JEUDI 25/8	VENDREDI 26/8	SAMEDI 27/8	DIMANCHE 28/8
Champignons à la grecque	Radis et beurre	Salade de riz niçoise <b>BIO</b> <small>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Oeuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo <b>BIO</b> <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Filet de poulet sauce mexicaine  Pâtes penne <b>BIO</b> et emmental râpé	Omelette oignons lardons <b>HVE</b>  Subric de pommes de terre <b>BIO</b>	Quiche chèvre tomate maison  Salade verte <small>dosette de vinaigrette</small>	Rosbif froid <small>(vbf) Dosette moutarde</small>  Jardinière de légumes	Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce estragon  Riz <b>BIO</b> pilaf	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b>  ★  Purée de céleri <b>BIO</b>
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit **BIO** 
 Produit **Label Rouge** 
 Poisson **MSC** 
 Produit **AOP** 
 Produit **IGP** 
 Produits **HVE** 
 Produit **RUP**

Les plats régionaux sont signalés par



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

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.

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.