

NOVEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 31/10	MARDI 1/11	MERCREDI 2/11	JEUDI 3/11	VENDREDI 4/11	SAMEDI 5/11	DIMANCHE 6/11
Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	FERIE Salade frisée aux raisins secs et Brique Bleue <small>Dosette de vinaigrette</small>	Maquereau à la moutarde	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 ★ Endives au jambon Label Rouge	Longe de porc aux châtaignes et aux abricots Tagliatelles au beurre	Cuisse de canette sauce cassis Semoule BIO	PLAT VEGETARIEN Tarte méditerranéenne <small>(ratatouille, emmental, crème, œuf)</small> ★ Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Filet de poulet sauce mexicaine Courgettes sautées à l'ail	Blanquette de veau à l'ancienne Purée de pomme de terre BIO
Munster AOP	Montboissier	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Emmental	Cantal AOP
Fruit de saison	Tartelette tatin	Compote	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Crème renversée	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 31/10	MARDI 1/11	MERCREDI 2/11	JEUDI 3/11	VENDREDI 4/11	SAMEDI 5/11	DIMANCHE 6/11
Crème de brocolis BIO	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade du Pirée <small>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</small>	Salade chinoise BIO <small>(Soja, carottes, vinaigrette, riz basmati BIO, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Rôti de dinde sauce basquaise Riz BIO pilaf	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Haricots verts persillés	Boudin blanc sauce Porto Choux de Bruxelles à la paysanne HVE <small>(Lardons HVE)</small>	Saucisse fumée supérieure HVE <small>dosette de moutarde</small> Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small> Navets persillés	Œufs à la berrichonne HVE <small>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</small> ★ Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 ★ Potée Auvergnate HVE
Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
Flan géliné nappé caramel	Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop léger

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.

NOVEMBRE 2022

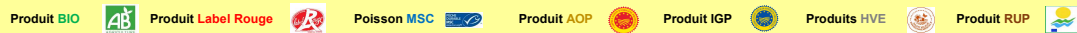
MENU A

LUNDI 7/11	MARDI 8/11	MERCREDI 9/11	JEUDI 10/11	VENREDI 11/11	SAMEDI 12/11	DIMANCHE 13/11
Salade californienne BIO <small>(Riz basmati BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>	Céleri BIO rémoulade	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Mouliné aux légumes BIO <small>(pomme de terre BIO, céleri, carotte, beurre, sel)</small>	FERIE Terrine de sanglier et cornichon	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Cuisse de poulet au paprika	Cœur de merlu MSC aux câpres	Andouillette de porc et confit d'oignons	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail <small>(lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail)</small>	Rôti de bœuf sauce cognac <small>(vbf)</small> Subric de pommes de terre	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce madère	Boulettes d'agneau au curry
Purée de butternut BIO	Riz BIO pilaf	Frites au four		Comté AOP	Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Coulommiers	Montboissier	Camembert	Comté AOP	Mimolette	Brique Bleue
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Opéra	Mousse aux marrons	Tartelette fruits rouges crumble

MENU B

LUNDI 7/11	MARDI 8/11	MERCREDI 9/11	JEUDI 10/11	VENREDI 11/11	SAMEDI 12/11	DIMANCHE 13/11
Radis et beurre	Salade aux deux pommes BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Salade de tomates à la vinaigrette	Poireaux à la vinaigrette	Salade vendéenne BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons, persil plat, ail, sel)</small>
Omelette aux lardons HVE et oignons	Sauté de porc HVE au romarin	PLAT VEGETARIEN Quiche aux trois fromages maison AOP <small>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</small>	Dos de colin lieu MSC sauce oseille	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron
Lentilles BIO à la paysanne	Carottes BIO Vichy	★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou fleur BIO persillé	Haricots verts persillés		Purée de courgettes
Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Riz au lait	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Yaourt aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	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.

NOVEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 14/11	MARDI 15/11	MERCREDI 16/11	JEUDI 17/11	VENDREDI 18/11	SAMEDI 19/11	DIMANCHE 20/11
REPAS ALSACIEN Salade vosgienne BIO <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade coleslaw BIO <small>(chou blanc râpé, carottes BIO râpées, mayonnaise)</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Salade de riz BIO aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz basmati BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
NOUVEAU PLAT PLAT 2 EN 1 Cuisse de canette confite à l'alsacienne <small>(choucroute, pomme fruit cuit)</small>	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Blanquette de dinde Petits pois BIO à la française	NOUVEAU PLAT Quiche jambon LABEL ROUGE emmental moutarde Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO	Paupiette de veau sauce forestière Purée de céleri BIO	PLAT 2 EN 1 Chili con carne <small>(vbf)</small>
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Semoule BIO au lait maison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Baba au rhum	Crème dessert au chocolat

MENU B

LUNDI 14/11	MARDI 15/11	MERCREDI 16/11	JEUDI 17/11	VENDREDI 18/11	SAMEDI 19/11	DIMANCHE 20/11
Salade de betteraves BIO à la crème	Pâté de foie HVE et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE	Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Salade landaise BIO <small>(Pommes de terre, gesiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette)</small>
PLAT VEGETARIEN Omelette aux herbes Ratatouille	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Fondue de poireaux	Saucisse de Toulouse HVE sauce tomate Haricots blancs BIO façon grand-mère	Filet de poulet sauce provençale Semoule BIO	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Endives braisées	Merguez <small>Dosette de ketchup</small> Pommes dauphines	Jambon blanc Label Rouge Choux de Bruxelles à la paysanne HVE <small>(Lardons HVE)</small>
Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt nature velouté	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie
Mousse au café	Compote	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Liégeois au café	Fruit de saison	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.

NOVEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 21/11	MARDI 22/11	MERCREDI 23/11	JEUDI 24/11	VENDREDI 25/11	SAMEDI 26/11	DIMANCHE 27/11
Salade flamande BIO <i>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat, sel, poivre)</i>	Radis et beurre	Velouté de potimarron BIO	Pâté en croûte et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri BIO rémoulade	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>
Boudin noir et sa compote de pommes HVE ★ Jardinière de légumes	PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Dos de colin MSC meunière et son citron Gratin de brocolis	Carbonade flamande <i>(vbf)</i> ★ Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Rôti de veau sauce crème basilic Gratin Dauphinois aux pomme de terre BIO	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	Sauté de porc HVE à la crème d'ail Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>
Emmental	Camembert	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Gouda	Tomme de Pyrénées IGP
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan pâtissier

MENU B

LUNDI 21/11	MARDI 22/11	MERCREDI 23/11	JEUDI 24/11	VENDREDI 25/11	SAMEDI 26/11	DIMANCHE 27/11
Champignons à la grecque	Salade camarguaise BIO <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Courgettes râpées au basilic	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pois chiche <i>Pois chiche, thon, raisin sec, oignon rouge, olive noire, coriandre, curcuma, paprika)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Macédoine à la mayonnaise
PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Quiche chèvre épinards maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cuisse de pintade sauce chasseur Riz BIO pilaf	Omelette aux oignons et à la tomate Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Haricots verts BIO persillés	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Chou-fleur BIO persillé	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier de canard aux pommes de terre BIO
Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Crème dessert à la vanille	Riz au lait	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat

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.