

OCTOBRE 2022

SEMAINE BLEUE



MENU A

LUNDI 3/10	MARDI 4/10	MERCREDI 5/10	JEUDI 6/10	VENDREDI 7/10	SAMEDI 8/10	DIMANCHE 9/10
Salade coleslaw BIO <i>(carottes BIO, choux blanc, mayonnaise)</i>	Salade Tex-Mex <i>(Mais, poivrons, tomates, vinaigrette, oignons, olives noires, épices chili, sel, poivre)</i>	Soupe froide Gaspacho	Terrine de canard et cornichon	Salade africaine <i>(haricots rouges, bœuf haché, poivrons, cœurs de palmiers, pignons)</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Travers de porc HVE sauce barbecue	PLAT 2 EN 1 Chili con carne (vbf)	Calamars à l'Espagnol <i>(tomates, poivrons, crème, olive noire, crème, vin blanc, piment d'Espelette)</i>	Boudin noir et sa compote de pomme HVE	Filet de poulet au gingembre	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce madère	Estouffade de bœuf délicieuse (vbf)
Frites		Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	Purée de pomme de terre BIO	Gratin d'Aubergines	Jardinière de légumes <i>(Carotte, céleri, courgette)</i>	Céleri rave braisé
Mimolette	Yaourt au lait de brebis	Tomme des Pyrénées IGP	Brie	Saint Paulin	Camembert	Carré
Brownie et crème anglaise	Fruit de saison	Crème renversée	Pomme au four Dosette de confiture	Beignet au sucre	Fruit de saison	Ile flottante

MENU B

LUNDI 3/10	MARDI 4/10	MERCREDI 5/10	JEUDI 6/10	VENDREDI 7/10	SAMEDI 8/10	DIMANCHE 9/10
Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil, poivre)</i>	Taboulé à l'orientale BIO <i>(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, riz et haricots)</i>	Chou rouge râpé à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Feuilleté à la bolognaise	Champignons à la grecque	Macédoine à la vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf)	Rôti de dinde sauce crème	Normandin de veau sauce forestière	PLAT VEGETARIEN Quiche chèvre épinards	Omelette aux oignons et à la tomate	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vbf)	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc
Haricots verts persillés	Purée de brocolis BIO	Semoule BIO	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf		Polenta crémeuse
Fromage frais Saint Môret	Cantal AOP	Yaourt nature	Fromage frais Saint Bricet	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Pêche au sirop léger	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette



Les plats régionaux sont signalés par



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



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.

OCTOBRE 2022

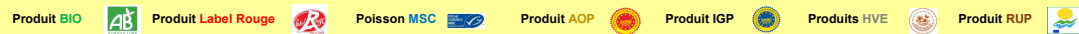
MENU A

LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10	SAMEDI 15/10	DIMANCHE 16/10
Poireaux à la vinaigrette	Velouté Butternut BIO	Crêpe aux champignons	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz, et hanout)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade exotique BIO <small>(Riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
Boulette d'agneau sauce curry	NOUVEAU PLAT Andouillette de porc sauce moutarde à l'ancienne HVE ★ Purée de pommes de terre BIO	Beau filet de colin lieu MSC pané et citron	Carbonade flamande <small>(vbf)</small> ★ Carottes BIO à la crème	PLAT 2 EN 1 ★ Axa de veau et son riz BIO <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</small>	Cuisse de canette sauce poivre vert	Crépinette de porc sauce tomate
Semoule BIO aux saveur orientales		Brocolis BIO			Pommes Dauphines	Choux de Bruxelles à la paysanne HVE <small>(Lardons HVE)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Tartelette au citron

MENU B

LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10	SAMEDI 15/10	DIMANCHE 16/10
Céleri BIO rémoulade	Salade du soleil BIO <small>(Pâtes BIO, carottes, jambon label rouge, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade charcutière BIO <small>(Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Jambon blanc LABEL ROUGE	Cuisse de pintade sauce normande	Colombo de dinde	Saucisse de Francfort HVE <small>Dosette de moutarde</small>	Dos de lieu MSC sauce champignons	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>
Petits pois BIO à la française	Haricots beurre persillés	Riz BIO pilaf	Purée Saint-Germain <small>(pois cassés)</small>	Gratin de chou-fleur BIO	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Fromage frais cantafrais	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Semoule au lait

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.

OCTOBRE 2022

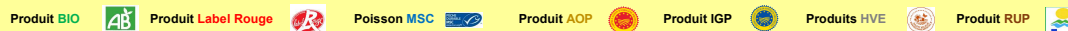
MENU A

LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10	SAMEDI 22/10	DIMANCHE 23/10
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	REPAS AUVERGNAT Salade de Bresses BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos
Normandin de veau sauce crème	PLAT 2 EN 1 ★ Potée auvergnate HVE	REPAS VEGETARIEN Quiche aux oignons maison ★ Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Filet de merlu MSC sauce à l'aneth	NOUVEAU PLAT Quenelle de volaille sauce forestière	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>
Jardinière de légumes			Frites au four	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Endives braisées	Riz BIO pilaf
Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Chèvre	Gouda	Carré	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pomme HVE au four	Riz au lait	Crème renversée

MENU B

LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10	SAMEDI 22/10	DIMANCHE 23/10
Chou blanc râpé à l'ananas	Crevettes et beurre	Salade créole BIO <small>(Riz bio, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Mousse de canard et cornichon	Quiche Lorraine	Asperges à la vinaigrette	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Dos de cabillaud MSC sauce estragon	Cuisse de poulet cocotte	Tripes à la mode de Caen	Sauté de porc HVE au curry	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Langue de bœuf sauce piquante ★	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>
Semoule BIO	Purée de courgettes	Pommes de terre BIO vapeur persillées	Chou vert braisé	Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>	Purée de pommes de terre BIO	
Petits suisses nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Kiri
Pruneaux d'Agen IGP au vin	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Fruit de saison	Crème dessert au café	Fruit de saison	Compote

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.

OCTOBRE 2022

MENU A

LUNDI 24/10	MARDI 25/10	MERCREDI 26/10	JEUDI 27/10	VENDREDI 28/10	SAMEDI 29/10	DIMANCHE 30/10
Chou rouge au lard HVE	Soupe du chalet BIO <i>(Pommes de terre BIO, carottes, navets, épinards)</i>	Andouille et beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade bien-être BIO <i>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Céleri BIO rémoulade	Carottes BIO râpées citronnette
Rognons de porc sauce madère ★ Polenta crémeuse	Dos de lieu MSC sauce gingembre Haricots verts BIO persillés	Cuisse de pintade sauce normande Purée de potimarron BIO	PLAT VEGETARIEN Omelette aux herbes Courgettes à la provençale	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Quiche océane maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Camembert	Brique Bleue	Mimolette	Edam	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Brie
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Pêche au sirop léger	Crème dessert au praliné	Paris-Brest

MENU B

LUNDI 24/10	MARDI 25/10	MERCREDI 26/10	JEUDI 27/10	VENDREDI 28/10	SAMEDI 29/10	DIMANCHE 30/10
Pizza au fromage	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Radis et beurre	Salade camarguaise BIO <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Salade aux deux racines BIO <i>(Betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Noix de jambon fumé et beurre
Filet de poulet sauce estragon Carottes BIO Vichy	Daube de bœuf (vbf) ★ Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Rôti de veau sauce crème d'ail Pommes de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée supérieure HVE <i>Dosette ★moutarde</i> Lentilles BIO à la paysanne	Pané de colin MSC et citron Gratin de brocolis BIO	Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Sauté de dinde à la provençale Epinards au beurre
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse aux marrons	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.