SEPTEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 29/8	MARDI 30/8	MERCREDI 31/8	JEUDI 1/9	VENDREDI 2/9	SAMEDI 3/9	DIMANCHE 4/9
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade vendéenne **BIO et HVE** *(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)*	Concombre à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Salade de pâtes à l'indienne **BIO** *(Pates risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)*	Segments de pomelos
Boudin noir et sa compote de pommes **HVE** Purée de pommes de terre **BIO**	PLAT 2 EN 1 Spaghettis **BIO** à la bolognaise et emmental râpé *(vbf)*	Cuisse de canette à l'orange Petits pois **BIO** à la française	Quiche aux trois fromages **AOP** maison *(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)* Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Calamars à l'espagnole Riz **BIO** pilaf	Rôti de veau sauce poivre Navets et carottes **BIO** persillés	Filet de poulet sauce estragon Pommes de terre rissolées au herbes
Edam	Pont l'Evêque **AOP**	Camembert	Buchette laits mélangés *(Laits vache et chèvre)*	Saint Paulin	Saint Nectaire **AOP**	Brie
Salade de fruits frais	Fromage blanc fruité	**Eclair au chocolat**	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen **IGP** au sirop	Crème dessert au café	Liégeois à la vanille

MENU B

LUNDI 29/8	MARDI 30/8	MERCREDI 31/8	JEUDI 1/9	VENDREDI 2/9	SAMEDI 3/9	DIMANCHE 4/9
Taboulé à l'orientale **BIO** *(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)*	Andouille et beurre	Salade coleslaw **BIO** *(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)*	Terrine océane au saumon à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade méditerranéenne **BIO** *(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)*	Salade de betteraves **BIO** à l'œuf dur	Salade chinoise *(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)*
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Œufs durs à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise* Salade des caraïbes *(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)*	Cœur de merlu **MSC** sauce ciboulette Epinards au beurre	Saucisses de Francfort **HVE** *Dosette de moutarde* Purée Saint-Germain *(Pois cassés)*	Normandin de veau sauce forestière Pâtes coquillettes **BIO** et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti *Dosette de moutarde* Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine *(vbf)* Semoule **BIO**	Sauté de porc **HVE** au romarin Gratin de brocolis **BIO**
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Petits suisses nature	Faisselle
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Compote	Mousse aux marrons	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

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.

Bon Appétit

SEPTEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 5/9	MARDI 6/9	MERCREDI 7/9	JEUDI 8/9	VENDREDI 9/9	SAMEDI 10/9	DIMANCHE 11/9
Salade de Naples **BIO** *(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)*	Avocat à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Saucisson sec et cornichon	Feuilleté à la bolognaise	Soupe froide Gaspacho	Céleri **BIO** rémoulade	Lentilles **BIO** à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine à la Russe	Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre **BIO** vapeur persillées	Dos de cabillaud **MSC** sauce Noilly Purée du soleil **BIO** *(Carotte BIOet poivron)*	Rosbif froid sauce béarnaise *(vbf)* Blettes à la béchamel	Saucisses chipolatas **HVE** et son confit d'oignons Pâtes fusillis **BIO** et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz **BIO** pilaf	Sauté de porc **HVE** aux pruneaux **IGP** Poêlée bouquet de légumes *(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)*
Munster **AOP**	Camembert	Cantal **AOP**	Gouda	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	**Clafoutis aux cerises**	Mousse au chocolat	Fruit de saison	**Mille-feuilles**

MENU B

LUNDI 5/9	MARDI 6/9	MERCREDI 7/9	JEUDI 8/9	VENDREDI 9/9	SAMEDI 10/9	DIMANCHE 11/9
Salade de haricots verts **BIO** et œuf dur	Taboulé **BIO** *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Tomate persillée à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Melon	Salade de Bresse **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)*	Œuf en gelée *(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon , persil plat frais, estragon)*	Terrine aux trois légumes et mayonnaise *Dosette de mayonnaise*
Cuisse de lapin sauce chasseur Riz **BIO** pilaf	Galette paysanne maison *(Galette de sarrasin, jambon blanc, emmental, tomate, oignons)* Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Filet de poulet sauce provençale Polenta crémeuse	Œufs à la berrichone **HVE** *(Vin rouge, tomate, lardons) HVE* ★ Purée de pommes de terre **BIO**	Filet de limande **MSC** meunière et son citron Aubergines à la provençale	Rôti de porc **HVE** sauce miel Carottes vichy **BIO**	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé *(vbf)*
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Liégeois au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen **IGP** au vin	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Flan gélifié nappé caramel

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.

Bon Appétit

SEPTEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 12/9	MARDI 13/9	MERCREDI 14/9	JEUDI 15/9	VENDREDI 16/9	SAMEDI 17/9	DIMANCHE 18/9
Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Carottes **BIO** râpées à la vinaigrette	Salade piémontaise **BIO** *(Pommes de terre I BIO, tomates fraiches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)*	Pastèque	Céléri **BIO** à la vinaigrette	Salade mexicaine *(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)*	Segments de pomelos
Rôti de veau sauce crème d'ail Brocolis **BIO**	PLAT 2 EN 1 Couscous **BIO** *Semoule BIO*	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Steak haché sauce poivre *(vbf)* Frites au four	Cœur de merlu **MSC** sauce beurre blanc Riz **BIO** pilaf	Travers de porc sauce barbecue Purée de céleri **BIO**	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons **HVE** *(vbf)* Pommes boulangères **BIO**
Carré	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	**Charlotte aux poires**	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée

MENU B

LUNDI 12/9	MARDI 13/9	MERCREDI 14/9	JEUDI 15/9	VENDREDI 16/9	SAMEDI 17/9	DIMANCHE 18/9
Melon	Fromage de tête	Asperges à la vinaigrette	Terrine aux trois poissons à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Taboulé au thon **BIO** *(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons,huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne **BIO** *(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)*
Saucisse de Toulouse **HVE** et son confit d'oignons ★ Riz **BIO** pilaf	Dos de colin **MSC** sauce armoricaine au cognac Epinards au beurre	**REPAS FROID** PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid *Dosette de moutarde* et sa salade italienne **BIO** *(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)*	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc **HVE**	Fricassée de poulet sauce normande Jardinière de légumes	Normandin de veau sauce forestière Pâtes macaronis **BIO** et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry **BIO** *(Chou-fleur) BIO*
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Yaourt nature
Fromage blanc fruité	Liégeois au chocolat	Compote	Fruit de saison	Mousse au café	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.

Bon Appétit

SEPTEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 19/9	MARDI 20/9	MERCREDI 21/9	JEUDI 22/9	VENDREDI 23/9	SAMEDI 24/9	DIMANCHE 25/9
Carottes **BIO** à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale **BIO** *(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)*	Rillettes pur porc et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Radis et beurre	Salade de riz **BIO** à l'indienne *(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)*
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure **HVE** *Dosette de moutarde* et ses lentilles **BIO** à la paysanne	Colombo de dinde Riz **BIO** pilaf	Beaufilet de colin-lieu **MSC** pané et son citron Ratatouille	Omelette oignons et lardons **HVE** Purée de potimarron **BIO**	PLAT 2 EN 1 ★ Rosbif froid *dosette de moutarde (vbf)* Salade de pommes de terre à la Dijonnaise **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)*	Sauté d'agneau à la menthe Semoule **BIO**	Cuisse de canette sauce poivre vert Courgettes **BIO** sautées à l'ail
Saint Nectaire **AOP**	Pont l'Evêque **AOP**	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal **AOP**
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Salade de fruits exotiques	**Eclair au café**	Pruneaux d'Agen **IGP** au thé	Liégeois au chocolat	**Flan pâtissier**

MENU B

LUNDI 19/9	MARDI 20/9	MERCREDI 21/9	JEUDI 22/9	VENDREDI 23/9	SAMEDI 24/9	DIMANCHE 25/9
Quiche au fromage	Salade de rollmops aux deux pommes **BIO** *(Pommes de terre BIO, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)*	Soupe froide Gaspacho	Avocat à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Pasta à la grecque **BIO** *(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)*	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Marinade du soleil *(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)*
Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise *(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)*	Croque Monsieur ★ Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Rôti de veau à la fleur de thym Pommes de terre **BIO** vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé *(vbf)*	Dos de cabillaud **MSC** sauce à l'aneth Carottes vichy **BIO**	Rôti de porc **HVE** sauce moutarde Purée de chou-fleur **BIO**	Daube de bœuf *(vbf)* ★ Pâtes fusillis **BIO** et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse de marrons	Ananas au sirop léger	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.

Bon Appétit

SEPTEMBRE 2022

MENU A

LUNDI 26/9	MARDI 27/9	MERCREDI 28/9	JEUDI 29/9	VENDREDI 30/9	SAMEDI 1/10	DIMANCHE 2/10
Segments de pomelos	Salade landaise **BIO** *(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)*	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Concombre bulgare	Carottes **BIO** râpées à l'orange	Salade bien-être **BIO** *(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)*	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière Polenta crémeuse	Quiche au jambon moutarde emmental maison Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Boudin blanc sauce Porto ★ Haricots verts persillés	Gigot d'agneau froid juste rôti *Dosette de moutarde* Pâtes **BIO** à la tomate et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer **MSC**	Filet de poulet sauce crème Petits pois **BIO** à la française	Rôti de veau à la provençale ★ Riz **BIO** pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Carré	Munster **AOP**
Compote et biscuit	Fruit de saison	**Tartelette aux myrtilles**	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Crème renversée	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 26/9	MARDI 27/9	MERCREDI 28/9	JEUDI 29/9	VENDREDI 30/9	SAMEDI 1/10	DIMANCHE 2/10
Pâté en croûte et cornichon **REPAS FROID**	Salade de betteraves **BIO** à la vinaigrette	Pastèque	Feuilleté au fromage	Salade créole **BIO** *(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)*	Macédoine à la russe *(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)*	Salade niçoise **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)*
PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu **MSC** froid à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise* Salade cambodgienne *(Poivron cube, soja, tomates fraiches, huile de colza,filet de poulet, oignons frais, citron, ail, coriandre, sel)*	Cuisse de pintade cocotte Pâtes penne **BIO** et emmental râpé	Rôti de bœuf sauce marchand de vin *(vbf)* Purée de pomme de terre **BIO**	Sauté de porc **HVE** au curry Salsifis	Steak haché sauce échalote *(vbf)* Aubergines à la provençale	PLAT 2 EN 1 Feijoada **HVE** *(Sauté de porc HVE, haricots rouges, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)*	Omelette au fromage Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Semoule **BIO** au lait maison	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Compote	Fruit de saison	Crème dessert au café

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO — Produit Label Rouge — Poisson MSC — Produit AOP — Produit IGP — Produits HVE — Produit RUF

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.

Bon Appétit