

FEVRIER 2023

MENU A

LUNDI 30/1	MARDI 31/1	MERCREDI 1/2	JEUDI 2/2	VENDREDI 3/2	SAMEDI 4/2	DIMANCHE 5/2
Salade coleslaw BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	REPAS DU NORD PAS DE CALAIS Velouté de potimarron BIO	Crêpe aux champignons	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE	Salade de betteraves BIO	Céleri BIO rémoulade
Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small> Purée de pomme de terre BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Endives au jambon Label Rouge	Dos de cabillaud MSC aux câpres Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 ★ Potée auvergnate HVE <small>(rôti de porc 1/2 sel, saucisse fumée) et dosette de moutarde</small>	Dos de colin MSC sauce beurre blanc Pâtes BIO macaronis	Sauté de veau au citron et olives Haricots verts BIO persillés	Boulettes d'agneau sauce l'orientale Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Coulommiers	Emmental	Camembert	Tomme de Pyrénées IGP	Bleuet des prairies
Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois au chocolat	Flan gélatiné nappé caramel	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille

MENU B

LUNDI 30/1	MARDI 31/1	MERCREDI 1/2	JEUDI 2/2	VENDREDI 3/2	SAMEDI 4/2	DIMANCHE 5/2
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Saucisson sec et cornichon	Salade bien être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Salade de riz BIO à l'indienne <small>(Riz BIO thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge vinaigrette	Salade Dauphinoise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</small>
Cuisse de poulet sauce poulet Jardinière de légumes	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> Pommes boulangères BIO	Galette paysanne maison Label Rouge <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, oignon, tomate)</small> ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Courgettes à la provençale	Quenelle de volaille sauce forestière Purée de butternut BIO	PLAT 2 EN 1 Chili con carne <small>(vbf)</small>	Fricassée de poulet à l'ail Navets BIO persillés
Fromage frais Saint Brictet	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature
Mousse au café	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Compote	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.

FEVRIER 2023

MENU A

LUNDI 6/2	MARDI 7/2	MERCREDI 8/2	JEUDI 9/2	VENDREDI 10/2	SAMEDI 11/2	DIMANCHE 12/2
Chou fleur à la vinaigrette	Segments de pomelos	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Chou rouge au lard HVE	Salade Paimpol BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</i>	Radis et beurre
PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate Ratatouille	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> Pommes de terre BIO vapeur persillées	Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur BIO	PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée HVE et ★ Chou vert, carottes BIO et pomme de terre BIO	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Pâtes BIO fusillis	PLAT 2 EN 1 Choucroute HVE <i>(saucisse de Francfort HVE) et dosette de moutarde</i>	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Munster AOP	Carré	Edam	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Douceur au café	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Mille-feuilles	Crème dessert au praliné

MENU B

LUNDI 6/2	MARDI 7/2	MERCREDI 8/2	JEUDI 9/2	VENDREDI 10/2	SAMEDI 11/2	DIMANCHE 12/2
Salade antillaise BIO <i>(Riz BIO, carottes, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Galantine aux olives et cornichon	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Crevettes et beurre	Salade fermière BIO <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Macédoine au thon	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Cassoulet BIO et HVE <i>(Haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc HVE, saucisson à l'ail HVE)</i>	Filet de colin MSC pané et son citron Purée d'épinards	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Haricots verts persillés	Paupiette de veau sauce napolitaine Céleri BIO braisé	Rôti de porc sauce moutarde Purée de pomme de terre BIO
Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Faisselle	Petits suisses nature
Mousse au chocolat	Compote	Fruit de saison	Compote	Semoule au lait	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.

FEVRIER 2023

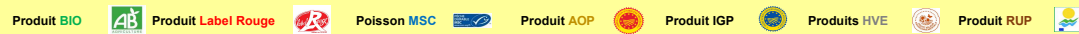
MENU A

LUNDI 13/2	MARDI 14/2	MERCREDI 15/2	JEUDI 16/2	VENDREDI 17/2	SAMEDI 18/2	DIMANCHE 19/2
Carottes BIO râpées citronnette	Chou rouge à la vinaigrette	Pâté de campagne HVE supérieur et cornichon	Salade finlandaise BIO <small>(Pommes de terre BIO pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Soupe à l'oignon	Chou blanc aux raisins secs	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 Couscous BIO <small>A la semoule BIO</small>	Boudin noir aux oignons ★ Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de cabillaud MSC sauce à l'aneth Riz BIO pilaf	Bourguignon bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small> Chou vert braisé	Normandin de veau sauce forestière Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette HVE <small>(lardons HVE)</small>	Cuisse de poulet sauce grand-mère Carottes BIO et navets BIO persillés
Emmental	Cantal AOP	Mimolette	Camembert BIO	Bleuet des prairies	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Crème renversée

MENU B

LUNDI 13/2	MARDI 14/2	MERCREDI 15/2	JEUDI 16/2	VENDREDI 17/2	SAMEDI 18/2	DIMANCHE 19/2
Salade des îles BIO <small>(Riz BIO, tomates, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons, sel, poivre)</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel)</small>	Céleri râpé à la vinaigrette	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Poireaux à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge sauce Madère	PLAT VEGETARIEN Quiche chèvre épinards	Rôti de dinde sauce basquaise ★ Julienne de légumes	Omelette aux oignons tomate ciboulette Pâtes BIO Coquillettes	Cœur de merlu MSC sauce Dieppoise Brocolis	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Purée de haricots verts BIO	Colombo de porc Pâtes BIO macaronis
Purée de potiron	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>					
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Boursin ail et fines herbes
Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	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.

FEVRIER 2023

MENU A

LUNDI 20/2	MARDI 21/2	MERCREDI 22/2	JEUDI 23/2	VENDREDI 24/2	SAMEDI 25/2	DIMANCHE 26/2
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette	Salade de riz BIO niçoise <i>(Riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons, olives noires, poivron, sel)</i>	Radis et beurre	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade landaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette)</i>	Segments de pomelos
Rôti de veau sauce crème ★ Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Quiche aux oignons maison Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce milanaise LABEL ROUGE <i>(vbf)</i> <i>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</i>	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Semoule BIO	Travers de porc sauce miel Chou-fleur BIO persillé	Goulash hongrois <i>(vbf)</i> Pomme de terre BIO vapeur
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Brie	Montboissier	Carré	Comté AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois au café	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Paris-Brest	Crème dessert au caramel

MENU B

LUNDI 20/2	MARDI 21/2	MERCREDI 22/2	JEUDI 23/2	VENDREDI 24/2	SAMEDI 25/2	DIMANCHE 26/2
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Saucisson à l'ail HVE et cornichon	Salade aux deux racines BIO <i>(Carotte BIO et betteraves BIO cuites)</i>	Crevettes et beurre	Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons, persil plat, ail, sel)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Cuisse de pintade cocotte Pommes dauphines	Cœur de merlu MSC sauce basilic Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail <i>(lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail)</i>	PLAT VEGETARIEN Omelette aux herbes Purée de courgettes	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Carottes BIO à la crème	Paupiette de veau sauce forestière Pâtes BIO fusillis	PLAT 2 EN 1 ★ Endives au jambon Label Rouge
Fromage fondu samos	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage frais Chanteneige	Petits suisses nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.