

MARS 2023

MENU A

LUNDI 27/2	MARDI 28/2	MERCREDI 1/3	JEUDI 2/3	VENDREDI 3/3	SAMEDI 4/3	DIMANCHE 5/3
Champignons à la grecque	REPAS BOURGUIGNON Soupe à l'oignon	Salami et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crêpe jambon fromage	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE
Tripes à la mode de Caen ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO fusillis	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute HVE <i>(poitrine de porc HVE, saucisse Fumée HVE, saucisse de Francfort HVE, saucisson à l'ail HVE)</i>	Œufs à la berrichonne HVE <i>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</i> Pâtes BIO coquillettes	Escalope de veau haché sauce crème Ratatouille	Sauté de dinde sauce suprême Bouquetière de légumes BIO <i>(Carottes BIO, haricots verts BIO, courgettes, céleri BIO, oignons)</i>
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Munster AOP	Bleu	Edam	Brie
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Abricots au sirop léger	Liégeois à la vanille	Douceur chocolat

MENU B

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENDREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3
Quiche Lorraine	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes, jambon, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade californienne BIO <i>(Riz bio, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce chasseur	Croque Monsieur au jambon Label Rouge	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>	Paupiette de veau sauce poivre vert	Beaufilet de colin-lieu MSC pané et son citron	Rôti de porc sauce ciboulette	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Epinards au beurre	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Flageolets au jus	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis	Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc nature	Fromage fondu Samos	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote	Mousse 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**



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

MARS 2023

MENU A

LUNDI 6/3	MARDI 7/3	MERCREDI 8/3	JEUDI 9/3	VENDREDI 10/3	SAMEDI 11/3	DIMANCHE 12/3
Chou blanc à l'ananas	Crevettes et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO (Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)	Carottes BIO râpées à l'orange	Segments de pomelos	Salade de riz rose BIO (Riz BIO, betterave BIO, thon, mayonnaise, persil)	Macédoine à la russe (Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)
Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf	Sauté de porc HVE à la moutarde Choux de Bruxelles à la paysanne (Lardons)	PLAT VEGETARIEN Quiche aux trois fromages AOP maison (Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental) Salade verte Dosette de vinaigrette	Filet de poulet sauce forestière Haricots blancs BIO à la bretonne	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de morue MSC	Cuisse de pintade sauce normande Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgette)	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Pâtes BIO fusillis
Bleuet des prairies	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Saint Paulin	Carré	Emmental	Coulommiers
Compote et biscuit	Salade de fruits frais exotiques	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Délice café	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 6/3	MARDI 7/3	MERCREDI 8/3	JEUDI 9/3	VENDREDI 10/3	SAMEDI 11/3	DIMANCHE 12/3
Galantine aux olives et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Taboulé à l'orientale BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)	Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)	Potage de céleri BIO	Salade aux deux pommes BIO et HVE (Pommes de terre bio, pomme hve, crème, oignons, sel, poivre)
Cœur de Merlu MSC sauce beurre blanc Purée de potimarron BIO	Cuisse de poulet cocotte Pâtes BIO coquillettes	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) Pommes dauphine	Chipolatas HVE et son confit d'oignons Petits pois BIO à la française	Jambon blanc Label Rouge Jardinière de légumes	Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf) Polenta crémeuse	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO (Chou-fleur bio)
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux d'Agén IGP à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois 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.



MARS 2023

MENU A

LUNDI 13/3	MARDI 14/3	MERCREDI 15/3	JEUDI 16/3	VENDREDI 17/3	SAMEDI 18/3	DIMANCHE 19/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière BIO (Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)	Céleri BIO rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Soupe du chalet BIO (Pomme de terre BIO, carotte BIO, navet, épinard)	Pizza au fromage	Salade coleslaw BIO (Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)
Rôti de bœuf sauce poivre (vbf)	NOUVEAU PLAT PLAT 2 EN 1 Cuisse de pintade à l'alsacienne (choucroute)	Dos de colin MSC sauce dieppoise	Escalope de porc sauce barbecue	PLAT 2 EN 1 ★ Potée Auvergante (saucisse fumée, Rôti de porc 1/2 sel) et dosette de moutarde	Boudin blanc sauce Porto	Rôti de dinde sauce pruneaux IGP
Purée de céleri BIO		Pâtes BIO macaronis	Frites au four		Purée Crécy BIO (Carottes)	Pommes de terre BIO vapeur persillées
Brie	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Camembert	Edam	Gouda	Bleuet des prairies
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Crème dessert au chocolat

MENU B

LUNDI 13/3	MARDI 14/3	MERCREDI 15/3	JEUDI 16/3	VENDREDI 17/3	SAMEDI 18/3	DIMANCHE 19/3
Champignons à la grecque	Carottes BIO râpées citronnette	Salade gourmande (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Salade exotique BIO (Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat, sel)
PLAT 2 EN 1 Couscous BIO A la semoule BIO	PLAT VEGETARIEN Omelette aux herbes Riz BIO pilaf	Quiche aux oignons et aux lardons HVE maison Salade de mâche Dosette de vinaigrette	Steak haché sauce marchand de vin (vbf) Endives braisées	Calamars à l'espagnole Riz BIO pilaf	Bœuf bourguignon à la Niçoise Pâtes BIO fusillis	Saucisse de Toulouse HVE sauce échalote Haricots beurre persillés
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage frais Carré frais	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Crème dessert au caramel	Compote	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Mousse au chocolat	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.

MARS 2023

MENU A

LUNDI 20/3	MARDI 21/3	MERCREDI 22/3	JEUDI 23/3	VENDREDI 24/3	SAMEDI 25/3	DIMANCHE 26/3
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Céleri BIO à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Paimpol BIO et HVE <i>(Haricots blancs bio, échalotes, lardons hve, vinaigrette, persil)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 Sausisse fumée HVE supérieure ★ <i>Dosette de moutarde</i> et Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Filet de poulet sauce estragon Brocolis	PLAT VEGETARIEN Quiche épinard emmental maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Parmentier de poisson aux pomme de terre BIO	Rôti de veau sauce crème Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	Cuisse de poulet sauce basquaise Riz BIO pilaf
Mimolette	Bleu	Carré	Emmental	Cantal AOP	Brie	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Semoule BIO au lait maison	Exquis exotique	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Tarte Bourdaloue	Mousse au café

MENU B

LUNDI 20/3	MARDI 21/3	MERCREDI 22/3	JEUDI 23/3	VENDREDI 24/3	SAMEDI 25/3	DIMANCHE 26/3
Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote, sel, poivre)</i>	Mortadelle et cornichon	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois poissons et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade camarguaise BIO <i>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage carotte BIO à l'orange	Salade italienne BIO <i>(Pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>
PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Petits pois BIO à la française	Cœur de merlu MSC sauce normande Haricots verts BIO persillés	Boudin noir et sa compote de pommes ★ Purée de pommes de terre BIO	Normandin de veau sauce forestière Polenta crémeuse	Boulettes d'agneau sauce curry Salsifis persillés	Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO macaronis	Sauté de porc HVE au romarin Purée de brocolis
Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit
Fromage blanc aux fruits	Compote	Fruit de saison	Pomme cuite et confiture	Crème dessert à la vanille	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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

MARS 2023

MENU A

LUNDI 27/3	MARDI 28/3	MERCREDI 29/3	JEUDI 30/3	VENDREDI 31/3	SAMEDI 1/4	DIMANCHE 2/4
Feuilleté au fromage	Potage fermier BIO <i>(Pomme de terre BIO, poireau, carotte, chou vert)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</i>	Pâté de canard et cornichon	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Segments de pomelos	Salade Atlantique BIO <i>(pomme de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câpres)</i>
Daube de bœuf <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette HVE <i>(lardons HVE)</i>	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes	PLAT 2 EN 1 Fish and chips Frites	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Crêpinette de porc sauce tomate Purée de chou-fleur BIO
Camembert	Tommes des Pyrénées IGP	Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOP	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait

MENU B

LUNDI 27/3	MARDI 28/3	MERCREDI 29/3	JEUDI 30/3	VENDREDI 31/3	SAMEDI 1/4	DIMANCHE 2/4
Salade de haricots verts BIO	Salade antillaise BIO <i>(Riz BIO, carottes, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</i>	Asperges à la vinaigrette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de pintade cocotte	Quiche océane maison	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille	PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate	Sauté de veau citron olives	PLAT 2 EN 1 ★ Endives au jambon Label Rouge	Fricassée de poulet aux deux poivres
Pâtes BIO coquillettes	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Courgettes BIO persillées	Pommes de terre BIO vapeur persillées	Julienne de légumes		Polenta crémeuse
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage fondu Samos
Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois au café	Compote	Fruit de saison	Cocktail de fruits 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