

AVRIL 2023

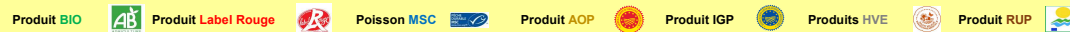
MENU A

LUNDI 3/4	MARDI 4/4	MERCREDI 5/4	JEUDI 6/4	VENDREDI 7/4	SAMEDI 8/4	DIMANCHE 9/4
Salade créole BIO <small>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Chou blanc râpé à la vinaigrette	Noix de jambon fumé et son beurre	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge vinaigrette	Salade des îles BIO <small>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, oignons frais, sel, poivre)</small>
Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Endives braisées	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <small>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</small>	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc Haricots verts BIO persillés	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Mousseline d'épinards	PLAT 2 EN 1 Saucisse de Toulouse HVE <small>dosette de moutarde</small> Lentilles BIO à la paysanne	Boulettes de bœuf sauce sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse	Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Camembert BIO	Gouda	Bûchette laits mélangés <small>(Laits de vache et chèvre)</small>	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Salambo	Salade de fruits frais maison	Mousse au café	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 3/4	MARDI 4/4	MERCREDI 5/4	JEUDI 6/4	VENDREDI 7/4	SAMEDI 8/4	DIMANCHE 9/4
Céleri rémoulade	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, oignon blanc frais, œuf dur, sel)</small>	Salade Paimpol BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Pommes de terre vapeur BIO	PLAT VEGETARIEN Quiche aux trois fromages AOP maison <small>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</small> Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Sauté de veau marengo Riz BIO pilaf	Pané de colin MSC et son citron Purée Crécy BIO <small>(Carottes BIO)</small>	Rôti de porc HVE sauce ciboulette ★ Ratatouille	Steak haché (vbf) sauce échalote Pâtes fusillis BIO
Faisselle	Petits suisses nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Fromage frais Carré frais
Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	Crème dessert vanille

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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.

AVRIL 2023

MENU A

LUNDI 10/4	MARDI 11/4	MERCREDI 12/4	JEUDI 13/4	VENREDI 14/4	SAMEDI 15/4	DIMANCHE 16/4
Museau à la Lyonnaise 	Salade finlandaise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Maquereau à la moutarde	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Navarrin d'agneau aux raisins secs Pommes boulangères BIO	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisses de Francfort HVE <small>Dosette de moutarde</small> Purée de brocolis BIO	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO à la semoule BIO	Cœur de merlu MSC sauce citron Riz BIO pilaf	Cuisse de canette façon grand-mère Navets et carottes BIO persillés	PLAT 2 EN 1 Lasagnes au bœuf <i>vb</i>
Comté AOP	Brique Bleue	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Pâtisserie de Pâques 	Crème dessert au caramel	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tartelette tatin	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 10/4	MARDI 11/4	MERCREDI 12/4	JEUDI 13/4	VENREDI 14/4	SAMEDI 15/4	DIMANCHE 16/4
Salade de betteraves à la vinaigrette	Carottes BIO râpées citronnette	Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Feuilleté au fromage	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Omelette Haricots verts persillés	Dos de colin MSC sauce oseille Riz BIO pilaf	Blanquette de dinde Pâtes BIO coquillettes	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>	Steak haché sauce poivre <i>(vb)</i> Purée de céleri	Œufs à la bérrichonne HVE <small>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</small>  Pommes dauphines	Sauté de porc HVE royal aux pruneaux IGP Haricots beurre persillés
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Fromage frais Pavé 1/2 sel	Yaourt nature
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Compote	Flan gélifié nappé caramel	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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.



AVRIL 2023

MENU A

LUNDI 17/4	MARDI 18/4	MERCREDI 19/4	JEUDI 20/4	VENDREDI 21/4	SAMEDI 22/4	DIMANCHE 23/4
Chou rouge vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	MENU BRASSERIE Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Quiche au fromage	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Chou rouge au lard HVE
Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>	Dos de colin-lieu MSC sauce à l'aneth	Andouillette et son confit d'oignons	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★	Escalope de porc sauce miel	Cuisse de pintade sauce normande	Sauté de bœuf au paprika <small>(vbf)</small>
Purée de pomme de terre BIO	Gratin de courgettes	Frites au four	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Purée de chou fleur BIO	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Camembert	Tomme des Pyrénées IGP	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Ananas au sirop léger	Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Mousse au café

MENU B

LUNDI 17/4	MARDI 18/4	MERCREDI 19/4	JEUDI 20/4	VENDREDI 21/4	SAMEDI 22/4	DIMANCHE 23/4
Pâté de lapin et cornichon	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Croisillon Dubarry	Salade américaine <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>
Sauté de porc HVE au curry	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison	Fricassée de poulet sauce suprême	Normandin de veau sauce forestière	Pané de colin MSC et son citron	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>	Omelette aux herbes
Carottes BIO vichy	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Bouquetière de légumes <i>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</i>	Pâtes BIO fusillis	Riz BIO pilaf		Haricots verts BIO persillés
Fromage frais Saint Bricet	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Faisselle	Fromage blanc nature
Ile flottante	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Compote	Liégeois 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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.

AVRIL 2023

MENU A

LUNDI 24/4	MARDI 25/4	MERCREDI 26/4	JEUDI 27/4	VENDREDI 28/4	SAMEDI 29/4	DIMANCHE 30/4
Terrine océane au saumon <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade aux deux racines BIO <i>(betteraves BIO et carottes cuites BIO)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</i>	Radis et beurre	Salade coleslaw BIO <i>(Carottes BIO et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, julienne de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Rognons de bœuf sauce moutarde <i>(vbf)</i> ★ Carottes BIO à la crème	Sauté de porc HVE au romarin Salsifis persillés	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de Morue MSC aux pommes de terre BIO	Fricassée de poulet au curry Riz BIO pilaf	NOUVEAU PLAT Quenelles de brochet sauce tomate basilic Haricots beurre persillés
Emmental	Cantal AOP	Camembert	Brique Bleue	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>
Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Salade de fruits frais maison	Yaourt aux fruits	Douceur tiramisu	Fruit de saison	Baba au rhum	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 24/4	MARDI 25/4	MERCREDI 26/4	JEUDI 27/4	VENDREDI 28/4	SAMEDI 29/4	DIMANCHE 30/4
Macédoine mayonnaise	Crevettes et beurre	Segments de pomelos	Saucisson sec et cornichon	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Salade vosgienne BIO <i>(Pommes de terre BIO, carvelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Champignons à la grecque
Sauté de veau citron olives Légumes ensoleillés <i>(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)</i>	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Jardinière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Tomates farcies Riz BIO pilaf	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Semoule BIO aux petits légumes	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Ratatouille	PLAT VEGETARIEN Omelette Mousseline d'épinards	Colombo de dinde Pâtes BIO macaronis
Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Saint Môret	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage frais Chanteneige
Flan gélatiné nappé caramel	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote BIO	Fruit de saison	Crème dessert 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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.