

JUIN 2023

MENU A

LUNDI 29/5	MARDI 30/5	MERCREDI 31/5	JEUDI 1/6	VENDREDI 2/6	SAMEDI 3/6	DIMANCHE 4/6
LUNDI DE PENTECÔTE Confit de poivrons hongrois	Salade de lentilles BIO	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâté de campagne HVE et cornichon	Salade de betteraves à la vinaigrette	Quiche Lorraine	Carottes BIO râpées citronette
PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et pommes de terre BIO	Estouffade de bœuf délicateuse <i>(vbf)</i> Courgettes sautées à l'ail	Cœur de merlu MSC sauce basilic Pâtes BIO macaronis	Normandin de veau sauce forestière Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>	★ Lasagnes au bœuf <i>vbf</i>	Saucisses de Francfort HVE <i>Dosette de moutarde</i> Gratin de chou-fleur BIO	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>
Cantal AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Gouda	Chèvre	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Tartelette au chocolat	Compote et biscuit	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Liégeois à la vanille

MENU B

LUNDI 29/5	MARDI 30/5	MERCREDI 31/5	JEUDI 1/6	VENDREDI 2/6	SAMEDI 3/6	DIMANCHE 4/6
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Salade antillaise BIO <i>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade américaine <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Salade aux deux pommes BIO <i>(Pomme de terre BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>
Escalope de dindonneau à la viennoise et citorn Haricots verts persillés	Jambon blanc LABEL ROUGE Polenta crémeuse	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cuisse de pintade chasseur Haricots beurre persillés	Pané de colin-lieu MSC et son citron Pommes de terre vapeur BIO persillées	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Fricassée de poulet sauce suprême Cordial de légumes <i>(Carottes, navets, petits pois, salsifis, oignons)</i>
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Saint Môret	Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois au café	Compote	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

Bon Appétit 

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.

JUIN 2023

MENU A

LUNDI 5/6	MARDI 6/6	MERCREDI 7/6	JEUDI 8/6	VENREDI 9/6	SAMEDI 10/6	DIMANCHE 11/6
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomates, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon	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>	Segments de pomelos
Sauté de porc HVE à la crème d'ail	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>	Filet de poulet sauce normande	Quiche au thon et à la tomate maison	Quenelles de brochet sauce Nantua	Sauté de veau marengo	Cuisse de poulet aux 2 poivres ★ Pommes noisettes
Purée de pommes de terre BIO	Semoule BIO	Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf	Gratin de courgettes	
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Camembert	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Douceur aux fruits rouges	Crème renversée

MENU B

LUNDI 5/6	MARDI 6/6	MERCREDI 7/6	JEUDI 8/6	VENREDI 9/6	SAMEDI 10/6	DIMANCHE 11/6
Croisillon Dubarry	Cervelas à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Crevettes et beurre	Salade Finlandaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
REPAS VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate	Dos de colin-lieu MSC sauce poivre vert	Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à carbonara HVE et emmental râpé <i>(lardons HVE)</i>	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★ Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Epinards à la béchamel	Brocolis BIO				Pâtes BIO coquillettes	
Fromage frais Chanteneige	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Crème dessert praliné	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Pruneaux d'Agen au vin IGP	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 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.



JUIN 2023

MENU A

LUNDI 12/6	MARDI 13/6	MERCREDI 14/6	JEUDI 15/6	VENDREDI 16/6	SAMEDI 17/6	DIMANCHE 18/6
Pastèque	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz rose BIO <i>(Riz BIO, betterave, thon, mayonnaise, persil)</i>
Saucisse de Toulouse HVE <i>dosette de ketchup</i> ★	Rôti de porc sauce miel	Filet de colin meunière MSC et son citron	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Rosbif froid sauce moutarde <i>(vbf)</i> Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et pommes de terre BIO	Blanquette de dinde	Saucisses chipolatas HVE confit d'oignons
Haricots blancs BIO façon grand-mère	Gratin Dauphinois BIO	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>			Pâtes BIO coquillettes	Aubergines à la provençale
Edam	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au café	Clafoutis aux cerises	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 12/6	MARDI 13/6	MERCREDI 14/6	JEUDI 15/6	VENDREDI 16/6	SAMEDI 17/6	DIMANCHE 18/6
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Feuilleté à la volaille et tomate	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE <i>(Lentilles BIO, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons HVE, sel, poivre)</i>	Salade méditerranéenne BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Carottes BIO à la marocaine
Rôti de dinde sauce crème	REPAS VEGETARIEN Quiche chèvre épinards maison	Fricassée de poulet antillais ★	Œufs à la berrichonne HVE <i>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</i>	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette	Sauté de porc HVE au romarin	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>
Poêlée chinoise BIO <i>(carottes BIO, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</i>	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf	Polenta crémeuse	Purée de courgettes	Salsifis	
Yaourt nature	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie
Compote	Liégeois au chocolat	Salade de fruits frais maison	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Compote	Mousse aux marrons

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.

JUIN 2023

MENU A

LUNDI 19/6	MARDI 20/6	MERCREDI 21/6	JEUDI 22/6	VENDREDI 23/6	SAMEDI 24/6	DIMANCHE 25/6
Salade de betteraves BIO à la crème	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et HVE <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée HVE, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Blanquette de veau Gratin de chou-fleur BIO	REPAS VEGETARIEN Quiche aux oignons maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Frites au four	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Pâtes BIO fusillis	Boudin blanc sauce Porto Purée Crécy BIO <i>(Carottes) BIO</i>	Merguez <i>dosette de ketchup</i> ★ Semoule BIO
Camembert	Montboissier	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélatifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop léger	Gourmandise passion	Liégeois au chocolat

MENU B

LUNDI 19/6	MARDI 20/6	MERCREDI 21/6	JEUDI 22/6	VENDREDI 23/6	SAMEDI 24/6	DIMANCHE 25/6
Crevettes et beurre	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Salami et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade créole BIO <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>
Sauté de dinde à la provençale Blettes persillées	Andouillette sauce moutarde ★ Pâtes BIO macaronis	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Haricots verts BIO persillés	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne Salade catalane★ <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Normandin de veau sauce forestière Riz BIO pilaf	Omelette aux oignons et aux lardons HVE Ratatouille
Fromage frais Carré frais	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote

Les produits durables dans votre assiette



Les plats régionaux sont signalés par



Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

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.



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.

JUIN 2023

MENU A

LUNDI 26/6	MARDI 27/6	MERCREDI 28/6	JEUDI 29/6	VENDREDI 30/6	SAMEDI 1/7	DIMANCHE 2/7
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Carottes BIO râpées à l'orange	Rillettes pur porc et cornichon	Taboulé BIO à l'orientale <small>(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)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Segments de pomelos	Pasta à la grecque BIO et LABEL ROUGE <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</small>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc HVE 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne <small>(vbf)</small>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc ★ Brocolis BIO	REPAS VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate Petits pois BIO à la française	Langue de bœuf sauce piquante ★ Purée de pomme de terre BIO	Boulettes d'agneau à la provençale Riz BIO pilaf	Cuisse de poulet sauce poulette Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	Crème dessert caramel

MENU B

LUNDI 26/6	MARDI 27/6	MERCREDI 28/6	JEUDI 29/6	VENDREDI 30/6	SAMEDI 1/7	DIMANCHE 2/7
Crêpe au fromage	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Melon	Salade Paimpol BIO et HVE <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade vosgienne BIO <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Quiche Lorraine aux lardons HVE maison ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <small>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	Tomates farcies Riz BIO pilaf	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>	REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Macédoine à la mayonnaise	Sauté de veau à la catalane Polenta crémeuse
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Crème renversée	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 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.