

# MAI 2023

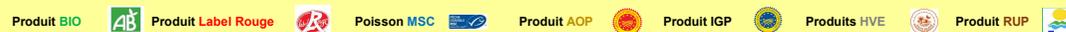
## MENU A

LUNDI 1/5 <b>FERIE</b>	MARDI 2/5	MERCREDI 3/5	JEUDI 4/5	VENDREDI 5/5	SAMEDI 6/5	DIMANCHE 7/5
Salade frisée aux lardons <b>HVE</b> et aux croûtons <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes <b>BIO</b> râpées aux câpres	Chou blanc râpé aux raisins secs	Cervelas à la vinaigrette	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crêpe au fromage	Asperges à la vinaigrette
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf)  Tagliatelles au beurre	Boudin noir et sa compote de pommes ★ Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron  Courgettes sautées à l'ail	Steak haché sauce échalote (vbf)  Petits pois <b>BIO</b> à la française	Sauté de veau à la catalane  Semoule <b>BIO</b>	Saucisse fumée supérieure <b>HVE</b> <i>Dosette de moutarde</i>  Brocolis	Cuisse de poulet basquaise  Riz <b>BIO</b> pilaf
Camembert	Mimolette	Emmental	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Edam	Coulommiers	Saint Paulin
<b>Framboisier</b>	Compote et biscuit	Mousse au café	Salade de fruits frais maison	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Fruit de saison

## MENU B

LUNDI 1/5	MARDI 2/5	MERCREDI 3/5	JEUDI 4/5	VENDREDI 5/5	SAMEDI 6/5	DIMANCHE 7/5
Salade de tomates à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade piémontaise <b>BIO</b> et <b>LABEL ROUGE</b> <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade sicilienne <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Saucisson à l'ail <b>HVE</b> et cornichon
Beau filet de colin lieu <b>MSC</b> pané et citron  Haricots verts persillés	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Tarte méditerranéenne maison <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1  Spaghettis <b>BIO</b> à la bolognaise et emmental râpé (vbf)	Omelette aux lardons <b>HVE</b> et aux oignons  Polenta crémeuse	Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce ciboulette  Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail <small>(lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre, sel)</small>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce beurre blanc  Jardinière de légumes <small>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</small>
Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Crème dessert au chocolat	Crème renversée	Compote	Riz au lait	Petits suisses aux fruits	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.

# MAI 2023

## MENU A

LUNDI 8/5 <b>FERIE</b>	MARDI 9/5	MERCREDI 10/5	JEUDI 11/5	VENREDI 12/5	SAMEDI 13/5	DIMANCHE 14/5
Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Courgettes râpées au basilic	Segments de pomelos	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Taboulé <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>
Blanquette de veau 	Quiche aux oignons et lardons <b>HVE</b> maison	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto au poulet crémeux <i>(riz <b>BIO</b>)</i>	Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b> sauce Madère  Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	Blanquette porc <b>HVE</b> à la moutarde  Endives braisées	Goulash hongrois <i>(vbf)</i>  Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées
Gratin Dauphinois aux pommes de terre <b>BIO</b>	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Frites au four				
Montboissier	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Chèvre	Carré de l'Est	Gouda	Brie	Cantal <b>AOP</b>
<b>Paris-Brest</b>	Ananas au sirop léger	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote et biscuit	<b>Tartelette au citron</b>	Mousse aux marrons

## MENU B

LUNDI 8/5	MARDI 9/5	MERCREDI 10/5	JEUDI 11/5	VENREDI 12/5	SAMEDI 13/5	DIMANCHE 14/5
Salade de betteraves à la vinaigrette	Chou rouge à la vinaigrette	Salade mexicaine <b>BIO</b> <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Pâté de lapin et cornichon	Salade de riz <b>BIO</b> à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Carottes <b>BIO</b> à la marocaine	Salade exotique <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>
Omelette au fromage	Normandin de veau sauce forestière	Saucisses chipolatas <b>HVE</b> et confit d'oignons	Boudin blancsauce Porto	Dos de lieu <b>MSC</b> sauce crème de basilic	Cuisse de poulet sauce basquaise	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette au fromage
Haricots verts persillés	Semoule <b>BIO</b>	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Gratin de brocolis	Epinards au beurre	Pâtes <b>BIO</b> fusillis	Purée de haricots verts <b>BIO</b>
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

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.

# MAI 2023

## MENU A

LUNDI 15/5	MARDI 16/5	MERCREDI 17/5	JEUDI 18/5	VENDREDI 19/5	SAMEDI 20/5	DIMANCHE 21/5
Galantine aux olives	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Crêpe aux champignons	Asperges sauce mousseline citron	Carottes <b>BIO</b> râpées aux raisins secs	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de Naples <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry <b>BIO</b> <i>(Chou-fleur BIO)</i>	Saucisse de Toulouse <b>HVE</b> et son confit d'oignons  Subric de pommes de terre <b>BIO</b>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce armoricaine au cognac  Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	Ballotin de veau forestier <b>ASCENSION</b>  Riz Basmati <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone sauce tomate basilics et emmental râpé (vbf)	Quenette de volaille sauce poivre vert  Polenta crémeuse	Cuisse de pintade cocotte  Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Camembert	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Montboissier	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Munster <b>AOP</b>	Brique Bleu
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Crème renversée

## MENU B

LUNDI 15/5	MARDI 16/5	MERCREDI 17/5	JEUDI 18/5	VENDREDI 19/5	SAMEDI 20/5	DIMANCHE 21/5
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Quiche au fromage	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pomelo frais nature <i>dosette de sucre</i>	Salade de lentilles <b>BIO</b> à vinaigrette	Salade de haricots verts en vinaigrette	Salade aux deux racines <i>(Carottes et betteraves cuites)</i>
Filet de poulet sauce estragon  Riz <b>BIO</b> pilaf	Normandin de veau sauce crème  Purée Crécy <b>BIO</b> <i>(Carottes)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron  Pomme de terre rissolées aux herbes	Steak haché sauce échalote (vbf)  Haricots verts persillés	Pané de colin <b>MSC</b> et son citron  Courgettes sautées	PLAT 2 EN 1  Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b>  Purée de céleri <b>BIO</b>	Escalope de porc sauce barbecue  Lentilles <b>BIO</b> à la paysanne
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Fromage frais Saint Môret	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

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.

# MAI 2023

## MENU A

LUNDI 22/5	MARDI 23/5	MERCREDI 24/5	JEUDI 25/5	VENDREDI 26/5	SAMEDI 27/5	DIMANCHE 28/5
Saucisson sec et cornichon	<b>REPAS ORIENTAL</b> Carotte <b>BIO</b> à la marocaine	Salade dauphinoise <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <small>(Pommes de terre <b>BIO</b>, saucisse de Francfort <b>HVE</b>, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes <small>Dosette de mayonnaise</small>
Carbonade flamande (vbf) ★ Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	PLAT 2 EN 1  Couscous <b>BIO</b> à la semoule <b>BIO</b>	Fricassée de poulet sauce suprême  Ratatouille	Quenelle de volaille sauce forestière  Flagolets au jus	Filet de colin <b>MSC</b> sauce à l'aneth  Pâtes <b>BIO</b> fusillis	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette au fromage  Purée Crécy <b>BIO</b> <small>(carottes <b>BIO</b>)</small>	Rôti de dinde sauce madère  Blé <b>BIO</b> pilaf
Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Edam	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental
Fruit de saison	Salade d'orange à la cannelle	<b>Tarte aux pommes grand-mère</b>	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	<b>Mille feuilles</b>	Crème dessert praliné

## MENU B

LUNDI 22/5	MARDI 23/5	MERCREDI 24/5	JEUDI 25/5	VENDREDI 26/5	SAMEDI 27/5	DIMANCHE 28/5
Salade vendéenne <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <small>(Haricots blancs <b>BIO</b>, vinaigrette, poitrine de porc <b>HVE</b>, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Salade vietnamienne <b>BIO</b> <small>(Poivron, riz <b>BIO</b> carottes fraîches, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade fermière <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre <b>BIO</b>, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade flamande <b>BIO</b> <small>(Chou blanc frais, pommes de terre <b>BIO</b>, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de betteraves <b>BIO</b> à la crème	Salade de pâtes à l'indienne <b>BIO</b> <small>(Pâtes risotto <b>BIO</b>, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce normande  Brocolis	Sauté de porc <b>HVE</b> à la crème d'ail  Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Steak haché (vbf) sauce poivre  Purée de pomme de terre <b>BIO</b>	Galette paysanne maison <b>LABEL ROUGE</b> <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, tomate, oignons, emmental)</small>  Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute <b>HVE</b> <small>(Rôti de porc 1/2 sel, saucisse Fumée <b>HVE</b>, saucisse de Francfort <b>HVE</b>, saucisson à l'ail <b>HVE</b>)</small>	PLAT 2 EN 1  Raviolis au bœuf à la sauce tomate <b>BIO</b> (vbf) et emmental râpé	Crêpinette de porc à la sauce tomate  Petits pois <b>BIO</b> à la française
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Crème dessert café	Liégeois au chocolat	Compote	Fruit de saison	Compote	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 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.