

JUIN 2025

MENU A

LUNDI 2/6	MARDI 3/6	MERCREDI 4/6	JEUDI 5/6	VENDREDI 6/6	SAMEDI 7/6	DIMANCHE 8/6
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Samoussa aux légumes	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, 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
Blanquette de porc à la moutarde	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth	Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate	Cuisse de poulet aux 2 poivres
Lentilles BIO au jus		Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes BIO coquillettes	Gratin de courgettes	Pommes noisettes
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Bûchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>	Camembert	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Purée de fruit et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin IGP	Douceur aux fruits rouges	Crème renversée

MENU B

LUNDI 2/6	MARDI 3/6	MERCREDI 4/6	JEUDI 5/6	VENDREDI 6/6	SAMEDI 7/6	DIMANCHE 8/6
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, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate	Quenelles de brochet sauce Nantua	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à carbonara CE2 et emmental râpé <i>(lardons CE2)</i>	Tête de veau sauce gribiche ★	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★	PLAT 2 EN 1 Risotto BIO au poulet crémeux (Riz BIO)	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, mais, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Epinards à la béchamel	Brocolis BIO		Pommes de terre BIO vapeur persillées	Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>		
Fromage Chanteneige	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage 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	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Purée de fruit

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

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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

JUIN 2025

MENU A						
LUNDI 9/6	MARDI 10/6	MERCREDI 11/6	JEUDI 12/6	VENREDI 13/6	SAMEDI 14/6	DIMANCHE 15/6
PENTECOTE Asperges sauce mousseline citron	Gaspacho (soupe froide)	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Salade méditerranéenne BIO <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Ballotin de veau forestier Riz Basmati BIO au curcuma	Sauté de porc CE2 à la crème d'ail Pomme Boulangère BIO	Pané de colin MSC et son citron Purée du soleil BIO <small>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</small>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <small>dosette de moutarde (vbf)</small> Piémontaise BIO et CE2	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Saucisse de Francfort <small>dosette de moutarde</small> Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Saint Nectaire AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP
Mille-feuilles	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit et son biscuit	Fruit de saison	Mousse aux marrons
MENU B						
LUNDI 9/6	MARDI 10/6	MERCREDI 11/6	JEUDI 12/6	VENREDI 13/6	SAMEDI 14/6	DIMANCHE 15/6
	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Croissillon Dubarry	Salade de lentilles BIO aux lardons CE2 <small>(Lentilles BIO, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons CE2, sel, poivre)</small>	Céleri BIO rémoulade	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
	REPAS VEGETARIEN Quiche chèvre épinards maison ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Œufs à la bérrichonne CE2 <small>(Vin rouge, lardons CE2, tomate)</small> ★ Polenta crémeuse	Chausson de volaille à la bolognaise Haricots verts BIO persillés	Paupiette de veau sauce forestière Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages sauce tomate basilic	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf
	Faisselle	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle
	Mirabelles au sirop léger	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Purée de fruit	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.			

Bon Appétit

JUIN 2025

MENU A

LUNDI 16/6	MARDI 17/6	MERCREDI 18/6	JEUDI 19/6	VENDREDI 20/6	SAMEDI 21/6	DIMANCHE 22/6
Salade de betteraves BIO à la crème	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</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 CE2 <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Blanquette de veau <i>(vbf)</i> Gratin de chou-fleur BIO	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Frites au four	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Pâtes BIO fusillis	Sauté de dinde à la provençale Purée Crécy BIO <i>(Carottes) BIO</i>	Merguez <i>dosette de ketchup</i> ★ Semoule BIO
Camembert	Gouda	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop léger	Gourmandise passion	Liégeois au chocolat

MENU B

LUNDI 16/6	MARDI 17/6	MERCREDI 18/6	JEUDI 19/6	VENDREDI 20/6	SAMEDI 21/6	DIMANCHE 22/6
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>
Normandin de veau sauce forestière Blettes persillées	Andouillette sauce moutarde ★ Purée de pomme de terre BIO	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>	Boudin blanc sauce Porto Riz BIO pilaf	Omelette aux oignons et aux lardons CE2 Ratatouille
Fromage Chanteneige	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage Kiri
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruit

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

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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

JUIN 2025

MENU A

LUNDI 23/6	MARDI 24/6	MERCREDI 25/6	JEUDI 26/6	VENDREDI 27/6	SAMEDI 28/6	DIMANCHE 29/6
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Carottes BIO râpées à l'orange	Noix de jambon fumé et son beurre	Melon	Feuilleté au fromage	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 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale Semoule BIO	Fricassée 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	Purée de fruit	Crème dessert caramel

MENU B

LUNDI 23/6	MARDI 24/6	MERCREDI 25/6	JEUDI 26/6	VENDREDI 27/6	SAMEDI 28/6	DIMANCHE 29/6
Crêpe tomate mozzarella	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>	Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de coïza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz et hanout)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade vosgienne BIO <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc ★ Brocolis BIO	Quiche Lorraine aux lardons CE2 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>	PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate ★ Petits pois BIO à la française	Tomates farcies Riz BIO pilaf	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Jambon blanc LABEL ROUGE Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Cannellonis au bœuf (UE)
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Fromage Cantafrais	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage Samos	Fromage Cantadou
Purée de fruit	Cocktail de fruits au sirop léger	Mousse au chocolat	Purée de fruit	Fruit de saison	Mousse au café	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

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.