

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, maïs, oignons frais, olives noires, poivron)</i>	Melon	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos
Blanquette de porc à la moutarde Lentilles BIO au jus	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre Haricots verts BIO persillés	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Pâtes BIO coquillettes	PLAT 2 EN 1 Risotto BIO au poulet crémeux (Riz BIO)	Cuisse de poulet aux 2 poivres Pommes noisettes
Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Edam sans sel
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	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Courgettes râpées au basilic	Crevettes et beurre	Salade Finlandaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, poivre)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate Epinards à la béchamel	Quenelles de brochet sauce Nantua Brocolis BIO	Pané de colin MSC et citron Spaghettis BIO	Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Gratin de courgettes	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de poulet <i>dosette de mayonnaise</i> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Gouda sans sel	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Edam sans sel	Faisselle	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

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 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)	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Melon	Salade du chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, menthe)	Salade méditerranéenne BIO (Pommes de terre BIO , tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)	Salade de Naples BIO (Pâtes BIO , tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)
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 (Carottes BIO , poivrons, pommes de terre BIO)	Rosbif froid dosette de moutarde (vbf) Pomme de terre BIO vapeur	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Gouda sans sel	Faisselle	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle
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 Dosette de mayonnaise	Salade de rollmops aux deux pommes BIO (Pommes de terre locales BIO , rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, poivre)	Croissillon Dubarry	Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette
	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron ★ Pâtes BIO	Omelette Polenta crémeuse	Chausson de volaille à la bolognaise Haricots verts BIO persillés	Paupiette de veau sauce forestière Purée de courgettes	Steak haché vbf Dosette de moutarde Pâtes BIO	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Gouda sans sel
	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>	Macédoine au thon	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, poivre)</i>	Radis beurre
Haut de cuisse de poulet	Blanquette de veau <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille	Sauté de dinde à la provençale	Omelette aux oignons
Riz BIO pilaf	Gratin de chou-fleur BIO		Frites au four	Pâtes BIO fusillis	Purée Crécy BIO <i>(Carottes) BIO</i>	Semoule BIO
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel
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, poivre, curcuma)</i>	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron,, raz el hanout)</i>	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	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Steak haché vbf <i>Dosette de moutarde</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de poulet <i>dosette de mayonnaise</i> ★ Salade catalane <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Pané de colin MSC et citron	Omelette
Blettes persillées	Purée de pomme de terre BIO	Pâtes BIO	Haricots verts BIO persillés		Riz BIO pilaf	Ratatouille
Edam sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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

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 23/6	MARDI 24/6	MERCREDI 25/6	JEUDI 26/6	VENDREDI 27/6	SAMEDI 28/6	DIMANCHE 29/6
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Carottes BIO râpées à l'orange	Samoussa aux légumes	Melon	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Segments de pomelos	Asperges à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de poulet <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	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
Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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
Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma)</i>	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, poivre)</i>	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé BIO à l'orientale <i>(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, curcuma)</i>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Terrine aux deux poissons <i>Dosette de mayonnaise</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc ★ Brocolis BIO	Filet de poisson cuit à la vapeur douce ★ Haricots verts persillés	Pané de colin MSC et citron Spaghettis BIO	PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate ★ Petits pois BIO à la française	Steak haché vbf <i>Dosette de moutarde</i> Riz BIO pilaf	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Filet de poulet <i>dosette de mayonnaise</i> Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Cannellonis au bœuf (UE)
Yaourt nature	Petits suisse nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature
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.