

# 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 <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon	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>	Segments de pomelos
Blanquette de porc à la moutarde	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre <b>BIO</b> <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce aneth	Saucisse de Toulouse <b>CE2</b> sauce tomate	Cuisse de poulet aux 2 poivres
Lentilles <b>BIO</b> au jus		Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	Gratin de courgettes	Pommes noisettes
Coulommiers	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Emmental	Bûchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>	Camembert	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Brie
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Purée de fruit et son biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison

## 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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <i>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette aux oignons et à la tomate	Quenelles de brochet sauce Nantua	PLAT 2 EN 1 Spaghettis <b>BIO</b> à carbonara <b>CE2</b> et emmental râpé <i>(lardons CE2)</i>	Tête de veau sauce gribiche ★	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★	PLAT 2 EN 1 Risotto <b>BIO</b> au poulet crémeux (Riz <b>BIO</b> )	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, mais, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Epinards à la béchamel	Brocolis <b>BIO</b>		Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Purée Crécy <b>BIO</b> <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
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté

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

## 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>
Normandin de veau sauce forestière Blettes persillées	Andouillette sauce moutarde ★ Purée de pomme de terre <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer <b>MSC</b>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Haricots verts <b>BIO</b> persillés	<b>REPAS FROID</b> 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 <b>BIO</b> pilaf	Omelette aux oignons et aux lardons <b>CE2</b> Ratatouille
Fromage Chanteneige	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage Kiri
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté

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 <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Carottes <b>BIO</b> râpées à l'orange	Noix de jambon fumé et son beurre	Melon	Feuilleté au fromage	Segments de pomelos	Pasta à la grecque <b>BIO</b> et <b>LABEL ROUGE</b> <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</small>
<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b>	Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce Nantua  Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale  Semoule <b>BIO</b>	Fricassée de poulet sauce poulette  Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Camembert	Gouda	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Edam	Cantal <b>AOP</b>
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	<b>Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté</b>	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté

## 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce beurre blanc  ★ Brocolis <b>BIO</b>	Quiche Lorraine aux lardons <b>CE2</b> maison  ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Spaghettis <b>BIO</b> végétariens <small>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette aux oignons et à la tomate  ★ Petits pois <b>BIO</b> à la française	Tomates farcies  Riz <b>BIO</b> pilaf	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b> 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 sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame

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.