

JUIN 2025						
DEJEUNER						
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>	Courgettes râpées au basilic	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>	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
Blanquette de porc à la moutarde Lentilles BIO au jus	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à carbonara CE2 et emmental râpé <i>(lardons CE2)</i>	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i> Haricots verts persillés	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Pâtes BIO coquillettes	Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate Gratin de courgettes	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>
Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	
Crème dessert praliné	Poire au sirop léger	Purée de fruit	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Riz au lait	
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits CE2 Produit RUP						Bon Appétit
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 2025

DEJEUNER

LUNDI 9/6	MARDI 10/6	MERCREDI 11/6	JEUDI 12/6	VENDREDI 13/6	SAMEDI 14/6	DIMANCHE 15/6
PENTECOTE Asperges sauce mousseline citron	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>	Coupelle de pâté	Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel , menthe)</i>	Salade méditerranéenne BIO <i>(Pommes de terreBIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Salade de Naples BIO <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 CE2 à la crème d'ail Pomme Boulangère BIO	Pané de colin MSC et son citron Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>	Chausson de volaille à la bolognaise Haricots verts BIO persillés	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Saucisse de Francfort <i>dosette de moutarde</i> Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle
Purée de fruit	Liégeois au chocolat	Mousse au café	Liégeois à la vanille	Purée de fruit	Ile flottante	Mousse aux marrons
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  Produit RUP 						Bon Appétit
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 2025						
DEJEUNER						
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	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Melon	Salade Paimpol BIO et CE2 <i>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)</i>	Salade vosgienne BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Pasta à la grecque BIO et LABEL ROUGE <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</i>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	Filet de poulet 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	REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Macédoine à la mayonnaise	Filet de poulet sauce poulet Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Pêche au sirop léger	Crème renversée	Crème dessert praliné	Purée de fruit	Crème dessert caramel
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  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	
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.			