

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>	Samoussa aux légumes	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, 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	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	PLAT 2 EN 1 Risotto BIO au poulet crémeux (Riz BIO)	Cuisse de poulet aux 2 poivres
Lentilles BIO au jus		Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes BIO coquillettes		Pommes noisettes
Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Edam sans sel
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
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.			

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>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, 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, poivre)</i>
	Ballotin de veau forestier	Sauté de porc CE2 à la crème d'ail	Pané de colin MSC et son citron	Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
	Riz Basmati BIO au curcuma	Pomme Boulangère BIO	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>	Pomme de terre BIO vapeur	Carottes BIO vichy	
	Gouda sans sel	Faisselle	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature
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
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 			
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 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 (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche,tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)	Macédoine au thon	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse BIO (Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, poivre)	Radis beurre
Haut de cuisse de poulet	Blanquette de veau (vbf)	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Steak haché sauce poivre (vbf) ★ Frites au four	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille	Sauté de dinde à la provençale	Omelette aux oignons
Riz BIO pilaf	Gratin de chou-fleur BIO		Pâtes BIO fusillis	Purée Crécy BIO (Carottes) BIO	Semoule BIO	
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel
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
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 ★			
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.			
Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes						

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	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	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté
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.			