

JUILLET 2025

DEJEUNER						
LUNDI 30/6	MARDI 1/7	MERCREDI 2/7	JEUDI 3/7	VENDREDI 4/7	SAMEDI 5/7	DIMANCHE 6/7
Pastèque	Macédoine à la mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraiche,tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Asperges à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison aux lardons CE2 ★	Saucisse fumée supérieure CE2 <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de poulet à l'ail	PLAT 2 EN 1 Paëlla Valenciana au riz BIO <i>(Chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer)</i>	Quenelles de volaille sauce curry	Sauté de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes	Haricots verts persillés	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO et poivrons)</i>	Haricots verts BIO persillés		Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Brocolis BIO
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature
Liégeois au chocolat	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Fromage blanc aux fruits	Ile flottante	Purée de fruit	Crème dessert au 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.			

JUILLET 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 7/7	MARDI 8/7	MERCREDI 9/7	JEUDI 10/7	VENDREDI 11/7	SAMEDI 12/7	DIMANCHE 13/7
REPAS DE NOS TERROIRS Salade de hareng BIO (Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)	Chou rouge en vinaigrette	Tomates persillées à la vinaigrette dosette de vinaigrette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge Carottes BIO vichy	Quiche à l'emmental Haricots verts persillés	Escalope de dindonneau à la viennoise dosette mayonnaise Céleri persillée	Filet de poulet sauce suprême Purée de chou fleur BIO	PLAT 2 EN 1 Dos de lieu MSC sauce à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre	Roti de dinde froid sauce bearnaise Ratatouille	Paupiettes de veau sauce Napolitaine Pâtes BIO fusillis
Carré	Gouda	Brie	Saint Paulin	Camembert	Chèvre	Camembert
Mousse au café	Poire au sirop léger	Purée de fruit	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Purée de fruit	Crème dessert à la vanille
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.			

JUILLET 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 14/7	MARDI 15/7	MERCREDI 16/7	JEUDI 17/7	VENDREDI 18/7	SAMEDI 19/7	DIMANCHE 20/7
FERIE Salade Marco Polo BIO (pate farfalle bio,surimi, mayonnaise,citon, poivrons rouge)	Empanadas au thon	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Taboulé BIO (Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Salade mexicaine (Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)	Salade brestoise BIO (Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)
Suprême de volaille sauce cognac  Purée de pomme terre BIO	Dos de colin MSC sauce ensoleillée Brocolis BIO	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette	Quiche aux oignons maison Haricots verts persillés	Filet de merlu MSC basquaise  Riz BIO pilaf	Blanquette de dinde Carottes Vichy BIO	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de haricots verts BIO
Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Purée de fruit	Pêche au sirop léger	Mousse de marrons	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Petits suisses fruités	Liégeois au café
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.			

JUILLET 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 21/7	MARDI 22/7	MERCREDI 23/7	JEUDI 24/7	VENDREDI 25/7	SAMEDI 26/7	DIMANCHE 27/7
Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Pastèque	Coupelle de pâté	Melon	Céleri BIO vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>
Sauté de veau sauce marengo	Saucisse de Toulouse CE2 sauce moutarde	Dos de colin MSC sauce estragon	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO et CE2 <i>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)</i>	Omelette aux herbes	Sauté de porc CE2 au thym
Courgettes BIO sautées à l'ail	Purée de pomme de terre BIO	Epinards au beurre	Petits pois BIO à la française		Ratatouille	Salsifis persillés
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fromage blanc aux fruits	Purée de fruit	Mousse aux marrons	Liégeois à la vanille	Purée de fruit	Crème dessert au café	Mousse au chocolat
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.			

JUILLET 2025

DEJEUNER

LUNDI 28/7	MARDI 29/7	MERCREDI 30/7	JEUDI 31/7	VENDREDI 1/8	SAMEDI 2/8	DIMANCHE 3/8
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Rôti de dinde sauce madère Riz BIO pilaf	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Purée de pomme de terre BIO	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> ★ Haricots verts persillés	Sauté de poulet sauce crème d'ail Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson MSC aux pomme de terre BIO	Colombo de porc CE2 Aubergines à la provençale	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé
Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle
Purée de fruit	Liégeois à la vanille	Abricots au sirop léger	Mousse au café	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Crème renversée

Les produits durables dans votre assiette

Produit **BIO**



Produit **Label Rouge**



Poisson **MSC**

Produit **AOP**

Produit **IGP**

Produits **HVE**

Produits **CE2**

Produit **RUP**

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.

Bon Appétit