

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	Crevettes et beurre	Crêpe au fromage	Salade italienne BIO (Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)	Asperges à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison aux lardons CE2 ★	Saucisse fumée supérieure CE2 Dosette de moutarde	Sauté de poulet à l'ail	PLAT 2 EN 1 Paëlla Valenciana au riz BIO (Chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer)	Quenelles de volaille sauce curry	Sauté de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes	Salade verte dosette de vinaigrette	Purée du soleil BIO (Carottes BIO et poivrons)	Haricots verts BIO persillés		Poêlée de légumes (Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)	Pommes Dauphine
Tommes de Pyrénées IGP	Fromage laits mélangés (Laitis vache et chèvre)	Edam	Coulommiers	Camembert	Emmental	Munster AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Ile flottante	Cheesecake	Fruit de saison

DINER

LUNDI 30/6	MARDI 1/7	MERCREDI 2/7	JEUDI 3/7	VENDREDI 4/7	SAMEDI 5/7	DIMANCHE 6/7
Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Macédoine à la mayonnaise	Soupe froide Gaspacho	Concombre à l'estragon Dosette de vinaigrette	Salade océane BIO (Pommes de terre BIO, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)	Terrine aux trois légumes à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Feuilleté au fromage
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de lieu noir MSC sauce béarnaise Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)	Rôti de dinde froid sauce Cocktail (ketchup, cognac, tabasco) Semoule BIO	Daube de bœuf à la niçoise (vbf) Polenta crémeuse	Sauté de porc CE2 sauce miel Pâtes fusillis BIO	Steak haché sauce poivre (vbf) Gratin de courgettes BIO	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO	Crêpinette de porc sauce tomate Brocolis BIO
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature
Liégeois au chocolat	Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Purée de fruit	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

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

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 <i>dosette de vinaigrette</i>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1 Pané de colin MSC façon fish and chips sauce Tartare Frites au four	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette moutarde</i> Salade californienne BIO Riz BIO, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat, poivre, sel)	Cuisse 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
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Flan pâtissier	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tartelette au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 7/7	MARDI 8/7	MERCREDI 9/7	JEUDI 10/7	VENDREDI 11/7	SAMEDI 12/7	DIMANCHE 13/7
Champignons à la grecque	Salade vendéenne BIO et CE2 (Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)	Quiche Lorraine	Radis et beurre	Salade de riz niçoise BIO (Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)	Marinade du soleil	Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)
Goulash de boeuf (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Quiche à l'emmental Salade verte dosette de vinaigrette	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette mayonnaise</i> Céleri persillée	Chipolatas CE2 <i>Dosette de ketchup</i> Polenta crémeuse	Paupiette de veau sauce poivre vert Poêlée campagnarde	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vbf)	Omelette au fromage Aubergines à la provençale
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle
Mousse au café	Fruit de saison	Purée de fruit	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Purée de fruit	Crème dessert à la vanille

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	<i>Bon Appétit</i>
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.		

JUILLET 2025

DEJEUNER

LUNDI 14/7	MARDI 15/7	MERCREDI 16/7	JEUDI 17/7	VENDREDI 18/7	SAMEDI 19/7	DIMANCHE 20/7
Salade Marco Polo BIO <i>(pate farfalle bio, surimi, mayonnaise, citron, poivrons rouge)</i>	REPAS ESPAGNOL Empanadas au thon	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Salade brestoise BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
Suprême de volaille, sauce cognac  Pommes duchesse	PLAT 2 EN 1 Lambalaya BIO et CE2 <i>Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</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	Quiche aux oignons maison Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Filet de merlu MSC basquaise  Riz BIO pilaf	Blanquette de dinde Carottes Vichy BIO	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote <i>(vbf)</i> Purée de haricots verts BIO
Comté AOP	Tommes de Pyrénées IGP	Edam	Saint Paulin	Cantal AOP	Carré	Saint Nectaire AOP
Tartelette aux framboises	Salade de fruits frais	Mousse de marrons	Fruit de saison	Purée de fruit et son biscuit	Petits suisses fruités	Liégeois au café

DINER

LUNDI 14/7	MARDI 15/7	MERCREDI 16/7	JEUDI 17/7	VENDREDI 18/7	SAMEDI 19/7	DIMANCHE 20/7
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Soupe froide Gaspacho	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Pastèque	Salade du Pirée <i>Tomates, concombre, poivron, olives noires, oignons, feta, vinaigrette, origan</i>
Omelette Haricots verts persillés	Dos de colin MSC sauce ensoleillée Brocolis BIO	Cuisse de poulet à la moutarde Légumes ensoleillés BIO <i>(Haricots verts BIO, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre BIO	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	REPAS FROID  PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et salade piémontaise	Boulettes d'agneau sauce provençale Semoule 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	Fruit de saison	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

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.

Bon Appétit

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 (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)	Radis et beurre	Samoussas aux légumes	REPAS DE NOS TERROIRS Pâté de campagne au poivre vert et cornichon	Melon	Céleri BIO vinaigrette	Salade Di Palermo BIO (Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)
Sauté de veau sauce marengo Courgettes BIO sautées à l'ail	Saucisse de Toulouse CE2 sauce moutarde Purée de pomme de terre BIO	Dos de colin MSC sauce estragon Epinards au beurre	Steak haché sauce échalote (vbf) Petits pois BIO à la française	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO et CE2 (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)	PLAT 2 EN 1 Thiéboudienne au poulet au riz BIO (cuisse de poulet riz BIO à la tomate, courge, carotte°)	Sauté de porc CE2 au thym Salsifis persillés
Fromage laits mélangés (Laits vache et chèvre)	Mimolette	Camembert	Pont l'Evêque AOP	Brie	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison	Mini Tropezienne	Riz au lait	Fruit de saison	Exquis exotique
DINER						
LUNDI 21/7	MARDI 22/7	MERCREDI 23/7	JEUDI 24/7	VENDREDI 25/7	SAMEDI 26/7	DIMANCHE 27/7
Carottes BIO à la marocaine	Salade fermière BIO (Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)	Pastèque	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Accras de morue dosette de mayonnaise	Terrine aux trois poissons et mayonnaise Dosette de mayonnaise	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce cocotte ★ Pommes dauphines	Tarte méditerranéenne (Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental) ★ Salade verte dosette de vinaigrette	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara CE2 (lardons CE2) et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	Filet de merlu MSC sauce oseille Purée du soleil BIO (Carotte BIO et poivron)	Omelette aux herbes Ratatouille	PLAT 2 EN 1 ★ Carbonade flammande (vbf) et Pommes de terre BIO vapeur persillées
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Fruit de saison	Purée de fruit	Crème dessert au café	Mousse au chocolat
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-labelisé 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	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Sauté de poulet sauce crème d'ail	PLAT 2 EN 1  Brandade de poisson MSC aux pomme de terre BIO	Colombo de porc CE2	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé
Haricots verts BIO persillés	Pommes röstis		Petits pois BIO à la française		Aubergines à la provençale	
Saint Paulin	Bûchette laits mélangés	Gouda	Saint Nectaire AOP	Coulommiers	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Mousse au café	Purée de fruit et son biscuit	Douceur chocolat	Crème renversée

DINER

LUNDI 28/7	MARDI 29/7	MERCREDI 30/7	JEUDI 31/7	VENDREDI 1/8	SAMEDI 2/8	DIMANCHE 3/8
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Melon	Crevettes et beurre	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, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade californienne BIO <i>(Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>
Tomates farcies  Riz BIO pilaf	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la vinaigrette à Salade Sicilienne BIO <i>(Pâte BIO, poivrons, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noires, poulet)</i>	Saucisse de Toulouse CE2 sauce échalote Frite au four	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Poêlée chinoise	Sauté de veau sauce forestière Riz BIO pilaf	Omelette au fromage Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>
Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	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-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