

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	Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)	Concombre à l'estragon Dosette de vinaigrette	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	Rôti de dinde froid sauce Cocktail (ketchup, cognac, tabasco)	Daube de bœuf à la niçoise (vbf)	Sauté de poulet à l'ail	Steak haché sauce poivre (vbf)	Quenelles de volaille sauce curry	Sauté de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes	Semoule BIO	Purée du soleil BIO (Carottes BIO et poivrons)	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf	Poêlée de légumes (Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)	Pommes Dauphine
Edam sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt nature
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
Samoussas aux légumes	Macédoine à la mayonnaise	Soupe froide Gaspacho	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	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	Salade chinoise (Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, ail, poivre)
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)	Omelette Haricots verts persillés	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Polenta crémeuse	Sauté de porc CE2 sauce miel Pâtes fusillis BIO	Pané de colin MSC et citron Gratin de courgettes BIO	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Brocolis BIO
Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Edam sans sel
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
Champignons à la grecque	Chou rouge en vinaigrette	Tomates persillées à la vinaigrette <i>dosette de vinaigrette</i>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Melon	Marinade du soleil	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Goulash de boeuf <i>(vbf)</i> 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 <i>(Riz BIO, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat, poivre)</i>	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
Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Edam sans sel	Petits suisses nature	Faisselle
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
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade des îles BIO <i>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, poivre)</i>	Radis et beurre	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron)</i>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</i>
Filet de poulet cuit à la vapeur douce Purée de pomme de terre BIO	Omelette Haricots verts persillés	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette mayonnaise</i> Céleri persillée	Steak haché <i>(vbf)</i> <i>dosette de moutarde</i> Polenta crémeuse	Paupiette de veau sauce poivre vert Poêlée campagnarde	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate <i>(vbf)</i>	Omelette Aubergines à la provençale
Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel
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

Toutes nos viandes (boeuf, 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 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	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, 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, poivre)</i>	Salade brestoise BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, poivre)</i>
Suprême de volaille, sauce cognac 	Dos de colin MSC sauce ensoleillée	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>	Quiche aux oignons maison	Filet de merlu MSC basquaise 	Blanquette de dinde	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote <i>(vbf)</i>
Pommes duchesse	Riz BIO pilaf	Lentilles BIO	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf	Carottes Vichy BIO	Purée de haricots verts BIO
Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel
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
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vietnamienne BIO <i>(Poisvron, riz BIO, carottes fraîches, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, ail, poivre)</i>	Melon	Soupe froide Gaspacho	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Pastèque	Segments de pomelos
Omelette	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i>	Cuisse de poulet à la moutarde	Filet de poisson cuit à la vapeur douce 	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	Pané de colin MSC et citron	Boulettes d'agneau sauce provençale
Haricots verts persillés	Brocolis BIO	Légumes ensoleillés BIO <i>(Haricots verts BIO, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	Purée de pommes de terre BIO	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Pomme de terre BIO vaoeur	Semoule BIO
Edam sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Gouda sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de fruit BIO	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



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 <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Radis et beurre	Samoussas aux légumes	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Melon	Céleri BIO vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Sauté de veau sauce marengo	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>	Dos de colin MSC sauce estragon	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>	Filet de merlu MSC sauce oseille	Cuisse de poulet au jus	Sauté de porc CE2 au thym
Courgettes BIO sautées à l'ail	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Epinards au beurre	Petits pois BIO à la française	Purée du soleil BIO <i>(Carotte BIO et poivron)</i>	Riz BIO pilaf	Salsifis persillés
Yaourt nature	Edam sans sel	Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
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	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Pastèque	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pomelos <i>dosette de sucre</i>	Salade de tomates à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce cocotte ★ Pommes dauphines	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Purée de pomme de terre BIO	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Spaghettis BIO	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Haricots blancs BIO au jus	Omelette aux herbes Ratatouille	PLAT 2 EN 1 ★ Carbonade flammande <i>(vbf)</i> et Pommes de terre BIO vapeur persillées
Saint paulin sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Edam sans sel	Yaourt 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



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 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	Melon	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, 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> 	Sauté de poulet sauce crème d'ail	PLAT 2 EN 1  Brandade de poisson MSC aux pomme de terre BIO	Colombo de porc CE2	Omelette
Haricots verts BIO persillés	Pommes röstis	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Petits pois BIO à la française		Aubergines à la provençale	Pâtes BIO
Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Gouda sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Edam sans sel
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	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche,tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	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, 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)</i>
Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la vinaigrette à l'aneth	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Pané de colin MSC et citron	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	Sauté de veau sauce forestière	Filet de poisson cuit à la vapeur douce
Riz BIO pilaf	Salade Sicilienne BIO <i>(Pate BIO, poivrons, vinaigrette, oignons frais , câpres, olives noires, poulet)</i>	Frite au four	Spaghettis BIO	Poêlée chinoise	Riz BIO pilaf	Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>
Gouda sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt 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 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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.			