

SEPTEMBRE 2025

DEJEUNER

LUNDI 1/9	MARDI 2/9	MERCREDI 3/9	JEUDI 4/9	VENDREDI 5/9	SAMEDI 6/9	DIMANCHE 7/9
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade antillaise BIO <small>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, poivre)</small>	Melon	Soupe froide Gaspacho	Céleri BIO rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Filet de poulet froid et macédoine à la Russe	Tête de veau sauce ravigote ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Purée du soleil BIO <small>(Carotte BIO et poivron)</small>	Sauté de porc CE2 au romarin Gratin de courgettes	Filet de colin MSC meunière et son citron Pâtes fusillis BIO	Cuisse de pintade sauce normande Pommes de terre rissolées aux herbes	Filet de poulet sauce provençale Poêlée campagnarde <small>(Haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons, huile de tournesol, sel, persil, ail en poudre, ciboulette, piment doux, curcuma, poivre.)</small>
Yaourt nature	Gouda sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mille-feuilles

DINER

LUNDI 1/9	MARDI 2/9	MERCREDI 3/9	JEUDI 4/9	VENDREDI 5/9	SAMEDI 6/9	DIMANCHE 7/9
Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de coïza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de Bresse BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, poivre)</small>	Salade atlantique BIO <small>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Terrine aux trois légumes et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Quenelle de volaille sauce curry Riz BIO pilaf au curcuma	Pané de colin MSC et citron Haricots verts persillés	Cœur de merlu MSC sauce Noilly Polenta crémeuse	PLAT VEGETARIEN Omelette Pomme de terre vapeur BIO	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Aubergines à la provençale	Escalope de porc CE2 sauce miel Carottes vichy BIO	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate <small>(vbf)</small>
Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Gouda sans sel
Liégeois au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Purée de fruit	Flan gélifié nappé 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-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

SEPTEMBRE 2025

DEJEUNER

LUNDI 8/9	MARDI 9/9	MERcredi 10/9	JEUDI 11/9	VENDREDI 12/9	SAMEDI 13/9	DIMANCHE 14/9
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Pastèque	Céleri BIO remoulade	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, poivre)</i>	Segments de pomelos
Quiche au thon et à la tomate maison	Filet de poulet à la vapeur douce	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc	Steak de porc CE2 sauce tomate	Steak haché de bœuf vbf <i>dosette de moutarde</i>
Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Semoule BIO	Brocolis BIO	Frites au four <i>dosette de ketchup</i>	Riz BIO pilaf au curcuma	Purée de céleri BIO	Pommes boulangères BIO
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Gouda sans sel
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée

DINER

LUNDI 8/9	MARDI 9/9	MERcredi 10/9	JEUDI 11/9	VENDREDI 12/9	SAMEDI 13/9	DIMANCHE 14/9
Melon	Salade de tomates à la vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade californienne BIO <i>(Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre)</i>	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 de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic)</i>
Blanquette de veau ★ Riz BIO pilaf	Pané de colin MSC et citron Epinards au beurre	Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i> Pâtes BIO	Omelette Gratin de courgettes BIO	Fricassée de poulet sauce normande Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Normandin de veau sauce forestière Pâtes macaronis BIO	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur) BIO</i>
Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat	Purée de fruit	Fruit de saison	Mousse au café	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

SEPTEMBRE 2025

DEJEUNER						
LUNDI 15/9	MARDI 16/9	MERCREDI 17/9	JEUDI 18/9	VENDREDI 19/9	SAMEDI 20/9	DIMANCHE 21/9
Carottes BIO à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de riz BIO à l'indienne <small>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 ★ Filet de poulet cuit à la vapeur douce <small>Dosette de moutarde</small> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf au curcuma	Dos de colin MSC sauce armoricaine au cognac Ratatouille	PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons Purée de potimarron BIO	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid ★ <small>dosette de moutarde (vbf)</small> Salade de pommes de terre à la Dijonnaise BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, poivre)</small>	Rôti de porc CE2 sauce moutarde Purée de chou-fleur BIO	Cuisse de pintade sauce chasseur Courgettes BIO sautées à l'ail
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Edam sans sel	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques	Purée de fruit et biscuit	Eclair au café	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Liégeois au chocolat	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 15/9	MARDI 16/9	MERCREDI 17/9	JEUDI 18/9	VENDREDI 19/9	SAMEDI 20/9	DIMANCHE 21/9
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Soupe froide Gaspacho	Samoussas aux légumes	Salade de riz BIO aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, poivre, curcuma)</small>	Radis et beurre	Marinade du soleil <small>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>
Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise <small>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</small>	Omelette Haricots verts persillés	PLAT 2 EN 1 Lasagne de bœuf (UE)	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière <small>(vbf)</small>	Quenelle de brochet sauce Nantua Carottes vichy BIO	PLAT 2 EN 1 Dhal de lentilles corail <small>(lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre moulu, épinards, coriandre)</small>	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> ★ Pâtes fusillis BIO
Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Fromage blanc sans sel
Ile flottante	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse de marrons	Ananas au sirop léger	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

SEPTEMBRE 2025

DEJEUNER						
LUNDI 22/9	MARDI 23/9	MERCREDI 24/9	JEUDI 25/9	VENDREDI 26/9	SAMEDI 27/9	DIMANCHE 28/9
Segments de pomelos	Maquereau à la moutarde	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Concombre à la vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade coleslaw BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Champignons à la grecque
Sauté de poulet à l'ail	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	Rôti de paleron de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Sauté de porc CE2 au curry	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	Paupiettes de veau sauce forestière	Quenelle de volaille sauce ciboulette ★ Riz BIO pilaf
Pommes Dauphines		Haricots verts persillés	Pâtes BIO	Aubergines à la provençale	Petits pois BIO à la française	
Gouda sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Purée de fruit et biscuit	Crème renversée	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 22/9	MARDI 23/9	MERCREDI 24/9	JEUDI 25/9	VENDREDI 26/9	SAMEDI 27/9	DIMANCHE 28/9
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Pastèque	Pomelos <small>dosette de sucre</small>	Salade créole BIO <small>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade niçoise BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, poivre)</small>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small> Salade Catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Omelette Haricots verts persillés	Pané de colin MSC et citron Purée de pomme de terre BIO	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Salsifis	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small> Haricots verts persillés	Fillet de poisson cuit à la vapeur douce Riz BIO pilaf	PLAT VEGETARIEN Omelette Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Edam sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Crème dessert 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						<h2>Bon Appétit</h2>
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.			