

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 (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)	Avocat à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Saucisson sec et cornichon	Croisillon emmental	Soupe froide Gaspacho	Céleri BIO rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid et macédoine à la Russe	Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre BIO vapeur persillées	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) Purée du soleil BIO (Carotte BIOet poivron)	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 (Haricots verts, pommes de terre préfrites, carottes, haricots beurre, oignons, huile de tournesol, sel, persil, ail en poudre, ciboulette, piment doux, curcuma, poivre.)
Munster AOP	Camembert	Cantal AOP	Gouda	Tommes des Pyrénées IGP	Mimolette	Edam
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 (Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Melon	Salade de Bresse BIO (Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)	Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon , persil plat frais, estragon)	Terrine aux trois légumes et mayonnaise Dosette de mayonnaise
Quenelle de volaille sauce curry Riz BIO pilaf au curcuma	Galette paysanne maison (Galette de sarrasin, jambon blanc, emmental, tomate, oignons) Salade verte Dosette de vinaigrette	Cœur de merlu MSC sauce Noilly Polenta crémeuse	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Pomme de terre vapeur BIO	Saucisses chipolatas CE2 et confit d'oignons Aubergines à la provençale	Escalope de porc CE2 sauce miel Carottes vichy BIO	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vbf)
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
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						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.			

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	Salade piémontaise BIO <i>(Pommes de terre I BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Pastèque	Céleri BIO remoulade	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos
Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO <i>Semoule BIO</i>	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Brocolis BIO	Saucisse de francfort <i>dosette de moutarde</i> Frites au four <i>dosette de ketchup</i>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Riz BIO pilaf au curcuma	Steak de porc CE2 sauce tomate Purée de céleri BIO	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons CE2 <i>(vbf)</i> Pommes boulangères BIO
Carré	Saint Nectaire AOP	Emmental	Chèvre	Brie BIO	Saint Paulin	Coulommiers
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	Fromage de tête à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Terrine aux trois poissons à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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 de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</i>
Blanquette de veau ★ Riz BIO pilaf	Pané de colin MSC et citron Epinards au beurre	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i> et sa salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Gratin de courgettes BIO	Fricassée de poulet sauce normande Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées préfrites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons préfrits, 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>
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	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 Produit BIO                           						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.			

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	REPAS ANTILLAIS Accras de morue <i>dosette de mayonnaise</i>	Taboulé à l'orientale BIO <i>(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, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Noix de jambon fumé et son beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de riz BIO à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure CE2 <i>Dosette de moutarde</i> 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 ★ <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Salade de pommes de terre à la Dijonnaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>	Rôti de porc CE2 sauce moutarde Purée de chou-fleur BIO	Cuisse de pintade sauce chasseur Courgettes BIO sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bleuet des prairies	Edam	Cantal AOP
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
Quiche au fromage	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Soupe froide Gaspacho	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Radis et beurre	Marinade du soleil <i>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>
Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise <i>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</i>	Croque Monsieur ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Lasagne de bœuf (UE)	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Quenelle de brochet sauce Nantua Carottes vichy BIO	PLAT 2 EN 1 Dhal de lentilles corail <i>(lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre moulu, épinards, coriandre)</i>	Daube de bœuf <i>(vbf)</i> ★ Pâtes fusillis BIO
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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 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.			

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	Salade Vigneronne (pomme de terre, cervels, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette)	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Concombre à la vinaigrette	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade bien-être BIO (Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)	Champignons à la grecque
Sauté de poulet à l'ail	Quiche au jambon moutarde emmental maison	Rôti de paleron de bœuf sauce marchand de vin (vbf)	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Paupiettes de veau sauce forestière	Quenelle de volaille sauce ciboulette ★
Pommes Dauphines	Salade verte Dosette de vinaigrette	Haricots verts persillés			Petits pois BIO à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Camembert	Coulommiers	Saint Paulin	Carré	Emmental	Munster AOP
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
Pâté en croûte et cornichon	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Pastèque	Feuilleté au fromage	Salade créole BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)	Macédoine à la russe (Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)	Salade niçoise BIO (Pommes de terre BIO, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la mayonnaise Dosette de mayonnaise Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	Boudin blanc sauce Porto Purée de pomme de terre BIO	Sauté de porc CE2 au curry Salsifis	Steak haché sauce échalote (vbf) Aubergines à la provençale	PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 (Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
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 						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.			