

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 <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</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>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Melon	Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	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	Cœur de merlu MSC sauce Noilly Purée du soleil BIO <i>(Carotte BIO et poivron)</i>	Sauté de porc CE2 au romarin Gratin de courgettes	Filet de colin MSC meunière et son citron Pâtes fusillis BIO	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Carottes vichy BIO	Filet de poulet sauce provençale Poêlée campagnarde <i>(Haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons, huile de tournesol, sel, persil, ail en poudre, ciboulette.)</i>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Liégeois au café	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	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	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>	Crêpe au fromage
Quiche au thon et à la tomate maison	Pané de colin MSC et citron	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Saucisse de francfort <i>dosette de moutarde</i>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc	Steak de porc CE2 sauce tomate	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons CE2 <i>(vbf)</i>
Haricots verts persillés	Epinards au beurre	Brocolis BIO	Gratin de courgettes BIO	Riz BIO pilaf au curcuma	Purée de céleri BIO	Pommes boulangères BIO
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	Crème dessert au praliné	Mousse au café	Liégeois à la vanille	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

Bon Appétit

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.

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	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 sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	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	Quenelle de brochet sauce Nantua Carottes vichy BIO	Rôti de porc CE2 sauce moutarde Purée de chou-fleur BIO	Daube de bœuf (<i>vbf</i>) Courgettes BIO sautées à l'ail
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Ile flottante	Yaourt aux fruits	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Mousse de marrons	Liégeois au chocolat	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

SEPTEMBRE 2025

DEJEUNER

LUNDI 22/9	MARDI 23/9	MERCREDI 24/9	JEUDI 25/9	VENDREDI 26/9	SAMEDI 27/9	DIMANCHE 28/9
Salade de penne à la Romana BIO <i>(Penne BIO, jambon blanc, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noires, emmental, basilic, curcuma, poivre)</i>	Salade Vigneronne <i>(pomme de terre, cervela, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre à la vinaigrette	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Champignons à la grecque
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i> Salade Catalane <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Quiche au jambon moutarde emmental maison Haricots verts persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Purée de pomme de terre BIO	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Paupiettes de veau sauce forestière Petits pois BIO à la française	Quenelle de volaille sauce ciboulette ★ Riz BIO pilaf
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Purée de fruit	Liégeois au café	Petits suisses fruités	Purée de fruit	Crème renversée	Abricots au sirop léger

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

Bon Appétit

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.