

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, poivre)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade antillaise BIO <i>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, poivre)</i>	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 (vbf) 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	Cuisse de pintade sauce normande Pommes de terre rissolées aux herbes	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	Gouda sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté

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.

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>vbv</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 <i>vbv</i> <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	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	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-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

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 <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre à la vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	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 <i>(vbf)</i>	Sauté de porc CE2 au curry	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> ★	Paupiettes de veau sauce forestière	Quenelle de volaille sauce ciboulette ★
Pommes Dauphines		Haricots verts persillés	Pâtes BIO	Aubergines à la provençale	Petits pois BIO à la française	Riz BIO pilaf
Gouda sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	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

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