

DECEMBRE 2025

MENU A

	LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12	SAMEDI 6/12	DIMANCHE 7/12
Feuilleté au fromage	REPAS DU TERROIR Crème de brocolis BIO	Salade aux deux pommes (Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)	Salade de riz BIO Carmarguaise (Riz basmati BIO, thon, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, sel, poivre)	Taboulé à l'orientale à la semoule BIO (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, riz et hanout)	Salade italienne aux pâtes BIO (Pâtes BIO, carotte, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)	Galantine aux olives	
PLAT 2 EN 1 Tartiflette aux lardons et pommes de terre BIO	Tête de veau sauce gribiche ★ Polenta crèmeuse	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre (vbf) Julienne de légumes aux carottes BIO (carottes BIO, céleri, courgettes)	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry aux choux fleurs BIO	Filet de colin MSC meunière et citron Courgettes à la provençale	Filet de poulet sauce estragon Epinards au beurre	Sauté de porc au curry Carottes BIO à la crème	
Bûchette laits mélangés (Lait vache et chèvre)	Saint Nectaire AOP	Camembert	Gouda	Brie	Edam	Tommes des Pyrénées IGP	
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Liégeois au café	Gland au Kirsch	

MENU B

	LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12	SAMEDI 6/12	DIMANCHE 7/12
Salade coleslaw aux carottes BIO (Carotte BIO et chou blanc rapés à la mayonnaise)	Céleri BIO rapé à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette (Dosette de vinaigrette)	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade d'endive à la vinaigrette (Dosette de vinaigrette)	Radis et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	
Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf)	Galette paysanne maison au jambon LABEL ROUGE (Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)	PLAT 2 EN 1 Paëlla au riz BIO (riz BIO)	Cuisse de pintade sauce chasseur	Boudin noir aux oignons et compote de pommes	Saucisse de Francfort dosette de moutarde	Boeuf au paprika (vbf)	
Purée de potimarron BIO	Salade de mâche (Dosette de vinaigrette)		Pâtes BIO macaronis emmental râpé	Purée de pomme de terre BIO	Pommes de terre rissolées aux herbes	Pâtes BIO coquillettes	
Fromage Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage Samos	Yaourt velouté nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit	Crème dessert au chocolat	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 priviliege 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

DECEMBRE 2025

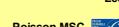
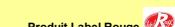
MENU A

LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12	SAMEDI 13/12	DIMANCHE 14/12
Salade argenteuil aux pommes de terre BIO <small>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</small>	Taboulé à la semoule BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Segments de pomelos	Carottes BIO râpées aux câpres	Chou rouge au lard	Salade de riz BIO à l'indienne <small>(Riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Champignons à la grecque
Blanquette de dinde à l'ancienne	Sauté de veau à la catalane	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison  Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT 2 EN 1 Choucroute à la viande et Label Rouge (poitrine de porc, jambon blanc label rouge, saucisse de francfort)	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO	Sauté de dinde sauce crème	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de bœuf (vbf)
Riz BIO pilaf	Purée de butternut BIO				Gratin de brocolis BIO	
Munster AOP	Bûchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Mimolette	Saint Paulin	Carré	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Purée de fruit	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Tartelette au chocolat	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12	SAMEDI 13/12	DIMANCHE 14/12
Pâté de lapin et cornichon	Asperges à la vinaigrette	Maquereau à la tomate	Salade de Naples aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Quiche au fromage	Soupe du chalet aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, carottes, navets, épinards, crème, beurre, sel)</small>	Salade brestoise aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates, oignons, ciboulette, sel, poivre)</small>
Saucisse de Toulouse sauce tomate 	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette	Carbonade flamande 	Escalope de dindonneau à la viennoise (dosette de mayonnaise)	Omelette aux oignons et lardons	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Sauté de porc à la crème d'ail
Haricots blancs BIO à la bretonne	Pâtes BIO coquillettes	Pommes de terre BIO vapeur	Endives braisées	Ratatouille		Navets et carottes BIO persillés
Fromage Cantadou	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage Samos	Yaourt nature	Faisselle	Fromage Cantafrais
Petits suisses fruités	Fruit de saison	Purée de fruit	Panna cotta orange vanille maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse aux marrons

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 priviliege 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

DECEMBRE 2025

MENU A

LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12	SAMEDI 20/12	DIMANCHE 21/12
Saucisson à l'ail et cornichon	Potage cultivateur aux pommes de terre BIO (Pommes de terre BIO, carottes, poireaux, navets, céleri)	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Salade aux deux racines BIO (Carottes BIO et betteraves BIO cuites)	Avocat à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Segments de pomelos
Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre BIO	Normandin de veau sauce forestière	Cuisse de poulet rôti dosette de ketchup	PLAT 2 EN 1 <small>★</small> Petit salé aux lentilles BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille	Filet de poulet sauce suprême	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé
Brie	Pont l'Evêque AOP	Edam	Camembert	Gouda	Carré	Mimolette
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Tarte aux pommes	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Paris Brest	Yaourt aux fruits

MENU B

LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12	SAMEDI 20/12	DIMANCHE 21/12
Macédoine au thon	Chou blanc râpé aux raisins secs	Salade fermière aux pommes de terres BIO et pommes HVE (Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme HVE, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Samoussas aux légumes dosette de mayonnaise	Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)
Colombo de porc	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail)	Filet de limande MSC meunière et citron	Chausson de volaille à la tomate	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> Carottes BIO et céleri braisé	Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage
Légumes ensoleillés (Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)	Fruit de saison	Petits pois BIO à la française	Chou fleur persillé	Carottes BIO et céleri braisé	Courgettes persillées	Gratin de brocolis BIO
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage Chanteneige	Petits suisses nature	Fromage Saint Môret
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Purée de fruit	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Crème dessert 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 priviliege 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

DECEMBRE 2025

MENU A

	LUNDI 22/12	MARDI 23/12	MERCREDI 24/12	JEUDI 25/12	VENDREDI 26/12	SAMEDI 27/12	DIMANCHE 28/12
Salade de haricots verts à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade Roscoff aux pommes de terre BIO <small>(pomme de terre BIO, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre)</small>		NOEL	Taboulé au thon à la semoule BIO <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Céleri BIO rémoulade	Croisillon aux champignons
Tripes à la mode de Caen 	Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Haricots verts BIO persillés	En cours de construction	Paupiette de veau sauce tomate	Fricassée de poulet aux deux poivres	Rôti de paleron boeuf sauce échalote <small>(vbf)</small>
Pommes de terre BIO vapeur persillées	Poélée du marché				Mousseline d'épinards	Riz BIO pilaf au curcuma	Brunoise Provençale <small>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfrits</small>
Pont l'Evêque AOP	Emmental	Saint Paulin			Camembert	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison			Crème renversée	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison

MENU B

	LUNDI 22/12	MARDI 23/12	MERCREDI 24/12	JEUDI 25/12	VENDREDI 26/12	SAMEDI 27/12	DIMANCHE 28/12
Feuilleté au fromage	Pâté de campagne supérieur et cornichon	Crevettes et beurre		Velouté butternut BIO	Mortadelle et cornichon	Macédoine à la vinaigrette	
Cuisse de canette rôtie au jus de thym	Quenelle de volaille sauce curry	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <small>(pâtes fraîches, ricotta, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé)</small> sauce tomate basilic		Pané de colin MSC et citron	Blanquette de porc à la moutarde 	Omelette au fromage	
Purée Crécy BIO <small>(Carottes BIO)</small>	Semoule BIO			Polenta crémeuse	Salsifis persillés	Pommes de terre rissolées aux herbes	
Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage Samos	Fromage blanc nature		Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Chanteneige	
Mousse au chocolat	Crème dessert au café	Purée de fruit		Fruit de saison	Fruit de saison	Flan gélifié nappé 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 (boeuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

SOREST priviliege 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