












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 <small>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>		Salade de riz BIO Carmarquaise <small>(Riz basmati BIO, thon, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, sel, poivre)</small>		Taboulé à l'orientale à la semoule BIO <small>(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)</small>		Salade italienne aux pâtes BIO <small>(Pâte BIO, carotte, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>		Galantine aux olives							
PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette aux lardons et pommes de terre BIO		Tête de veau sauce gribiche ★ Polenta crémeuse		Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small> Julienne de légumes aux carottes BIO <small>(carottes BIO, céleri, courgettes)</small>		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 <small>(Laits vache et chèvre)</small>		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 <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>		Céleri BIO rapé à la vinaigrette		Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>		Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Salade d'endive à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>		Radis et beurre		Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette							
Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Purée de potimarron BIO		Galette paysanne maison au jambon LABEL ROUGE <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small> Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>		PLAT 2 EN 1 Paëlla au riz BIO <small>(riz BIO)</small>		Cuisse de pintade sauce chasseur Pâtes BIO macaronis emmental râpé		Boudin noir aux oignons et compote de pommes Purée de pomme de terre BIO		Saucisse de Francfort dosette de moutarde Pommes de terre rissolées aux herbes		Boeuf au paprika <small>(vbf)</small> 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												Bon Appétit							
Produit BK Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits 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.													

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, curry, 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 Gratin de brocolis BIO	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de bœuf (vbf)
Riz BIO pilaf	Purée de butternut BIO					
Munster AOP	Bûchette laits mélangés <small>(Laits 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 (vbf) ★	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 (vbf)	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						Bon Appétit
Produit BK Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits						
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.			

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 <small>(Pommes de terre BIO, carottes, poireaux, navets, céleri)</small>	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade aux deux racines BIO <small>(Carottes BIO et betteraves BIO cuites)</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Segments de pomelos
Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> ★ Purée de pommes de terre BIO	Normandin de veau sauce forestière Purée de haricots verts	Cuisse de poulet rôti <small>dosette de ketchup</small> Frites au four	PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Riz BIO pilaf à la tomate	Filet de poulet sauce suprême Pommes campagnardes rôties BIO	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 <small>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme HVE, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Samoussas aux légumes <small>dosette de mayonnaise</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottess, tomates, échalotte, moutardé à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</small>
Colombo de porc Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail <small>(lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail)</small>	Filet de limande MSC meunière et citron Petits pois BIO à la française	Chausson de volaille à la tomate Chou fleur persillé	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> ★ Carottes BIO et céleri braisé	Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde Courgettes persillées	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage 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 Produit BK Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits						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.			

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 En cours de construction	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>		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	Poêlée du marché	Haricots verts BIO persillés		Mousseline d'épinards	Riz BIO pilaf au curcuma	Brunoise Provençale <small>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfaits</small>	
Pont l'Evêque AOP	Emmental	Saint Paulin		Camembert	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <small>(Laits 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, ricotte, peccorin, 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						 <i>Bon Appétit</i>	
Produit BK  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits  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				
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.				
						Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes	