


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 <b>BIO</b>		Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>		Salade de riz <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <small>(carottes BIO, céleri, courgettes)</small>		PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry aux choux fleurs <b>BIO</b>		Filet de colin <b>MSC</b> meunière et citron  Courgettes à la provençale		Filet de poulet sauce estragon  Epinards au beurre		Sauté de porc au curry  Carottes <b>BIO</b> à la crème					
Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>		Saint Nectaire <b>AOP</b>		Camembert		Gouda		Brie		Edam		Tommes des Pyrénées <b>IGP</b>					
Fruit de saison		Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté		Entremet aspartame		Fruit de saison		Fruit de saison		Purée de fruit sans sucre ajouté		Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté					
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 <b>BIO</b> <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>		Céleri <b>BIO</b> rapé à la vinaigrette		Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>		Carottes <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b>		Galette paysanne maison au jambon <b>LABEL ROUGE</b> <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 <b>BIO</b> <small>(riz BIO)</small>		Cuisse de pintade sauce chasseur  Pâtes <b>BIO</b> macaronis emmental râpé		Boudin noir aux oignons et compote de pommes  Purée de pomme de terre <b>BIO</b>		Saucisse de Francfort dosette de moutarde  Pommes de terre rissolées aux herbes		Boeuf au paprika <small>(vbf)</small>  Pâtes <b>BIO</b> coquillettes					
Fromage Saint Bricet		Petits suisses nature		Faisselle		Yaourt nature		Fromage Samos		Yaourt velouté nature		Fromage Tartare ail et fines herbes					
Purée de fruit sans sucre ajouté		Fruit de saison		Fruit de saison		Purée de fruit sans sucre ajouté		Entremet aspartame		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 <b>BIO</b> <small>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</small>	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> râpées aux câpres	Chou rouge au lard	Salade de riz <b>BIO</b> 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	<b>PLAT VEGETARIEN</b> 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 <b>MSC</b> aux pommes de terre <b>BIO</b>	Sauté de dinde sauce crème  Gratin de brocolis <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1  Lasagnes de bœuf (vbf)
Riz <b>BIO</b> pilaf	Purée de butternut <b>BIO</b>					
Munster <b>AOP</b>	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Saint Paulin	Carré	Emmental	Coulommiers
Entremet aspartame	Purée de fruit sans sucre ajouté	Salade de fruits frais exotiques	Pêche au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <small>(pommes de terre BIO, carottes, navets, épinards, crème, beurre, sel)</small>	Salade brestoise aux pommes de terre <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates, oignons, ciboulette, sel, poivre)</small>
Saucisse de Toulouse sauce tomate ★	Cœur de merlu <b>MSC</b> 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 <b>BIO</b> à la bretonne	Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur	Endives braisées	Ratatouille		Navets et carottes <b>BIO</b> persillés
Fromage Cantadou	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage Samos	Yaourt nature	Faisselle	Fromage Cantafrais
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au sirop léger
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-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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce oseille  Riz <b>BIO</b> pilaf à la tomate	Filet de poulet sauce suprême  Pommes campagnardes rôties <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1  Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé
Brie	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Edam	Camembert	Gouda	Carré	Mimolette
Mirabelles au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison
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 <b>BIO</b> et pommes <b>HVE</b> <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 <b>BIO</b> 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>	<b>PLAT VEGETARIEN</b>  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 <b>MSC</b> meunière et citron  Petits pois <b>BIO</b> à la française	Chausson de volaille à la tomate  Chou fleur persillé	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> ★ Carottes <b>BIO</b> et céleri braisé	Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde  Courgettes persillées	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette au fromage  Gratin de brocolis <b>BIO</b>
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage Chanteneige	Petits suisses nature	Fromage Saint Môret
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pêche au sirop léger
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**

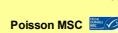
## MENU A

	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 <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Roscoff aux pommes de terre <b>BIO</b> <i>(pomme de terre BIO, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre)</i>	NOEL	Taboulé au thon à la semoule <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz et hanout)</i>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Croissillon aux champignons
	Tripes à la mode de Caen 	Filet de cabillaud <b>MSC</b> sauce ciboulette	Merguez <i>Dosette de ketchup</i>		En cours de construction	Paupiette de veau sauce tomate	Fricassée de poulet aux deux poivres
	Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Poêlée du marché	Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Mousseline d'épinards		Riz <b>BIO</b> pilaf au curcuma	Brunoise Provençale <i>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfaits</i>
	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Emmental	Saint Paulin		Camembert	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Bûchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>
	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté		Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté

## 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 <b>BIO</b>	Mortadelle et cornichon	Macédoine à la vinaigrette
	Cuisse de canette rôtie au jus de thym	Quenelle de volaille sauce curry	<b>PLAT VEGETARIEN</b>  PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	En cours de construction	Pané de colin <b>MSC</b> et citron	Blanquette de porc à la moutarde  ★  Salsifis persillés	Omelette au fromage   Pommes de terre rissolées aux herbes
	Purée Crécy <b>BIO</b> <i>(Carottes BIO)</i>	Semoule <b>BIO</b>			Polenta crémeuse		
	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage Samos	Fromage blanc nature		Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Chanteneige
	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison		Fruit de saison	Entremet aspartame	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-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*