

# 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	<b>REPAS DU TERROIR</b> 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 Carmarguaise <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 secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz et hanout)</small>	Salade italienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, carotte, courgette, 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 crèmeuse	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>(Lait vache et chèvre)</small>	Saint Nectaire AOP	Camembert	Gouda	Brie	Edam	Tommes des Pyrénées IGP	
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 BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc rapés 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>	Galette paysanne maison au jambon <b>LABEL ROUGE</b> <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small>	PLAT 2 EN 1  Paëlla au riz BIO <small>(riz BIO)</small>	Cuisse de pintade sauce chasseur	Boudin noir aux oignons et compote de pommes	Saucisse de Francfort dosette de moutarde	Boeuf au paprika <small>(vbf)</small>	
Purée de potimarron BIO	Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>		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	
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



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

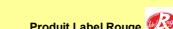
## MENU A

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 <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 	<b>PLAT 2 EN 1</b> Choucroute à la viande et Label Rouge (poitrine de porc, jambon blanc label rouge, saucisse de francfort)	<b>PLAT 2 EN 1</b> Brandade de poisson <b>MSC</b> aux pommes de terre <b>BIO</b>	Sauté de dinde sauce crème	<b>PLAT 2 EN 1</b> Lasagnes de bœuf (vbf)
Riz <b>BIO</b> pilaf	Purée de butternut <b>BIO</b>	Salade de mâche <small>dosette de vinaigrette</small>			Gratin de brocolis <b>BIO</b>	
Munster <b>AOP</b>	Bûchette laits mélangés <small>(Lait 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 	Escalope de dindonneau à la viennoise (dosette de mayonnaise)	Omelette aux oignons et lardons	<b>PLAT 2 EN 1</b> Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	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



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 <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	Cuisse de poulet rôti <small>dosette de ketchup</small>	PLAT 2 EN 1 <small>★</small> Petit salé aux lentilles <b>BIO</b>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce oseille	Filet de poulet sauce suprême	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, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</small>
Colombo de porc	<b>PLAT VEGETARIEN</b>  <b>PLAT 2 EN 1</b> <b>Dahl de lentilles corail</b> <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	Chausson de volaille à la tomate	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> Carottes <b>BIO</b> et céleri braisé	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> <b>Omelette au fromage</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



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	Oeuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade Roscoff aux pommes de terre <b>BIO</b> <small>(pomme de terre BIO, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre)</small>		<b>NOËL</b>	Taboulé au thon à la semoule <b>BIO</b> <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Croisillon aux champignons
Tripes à la mode de Caen 	Filet de cabillaud <b>MSC</b> sauce ciboulette	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Haricots verts <b>BIO</b> persillés	<b>En cours de construction</b>	Paupiette de veau sauce tomate	Fricassée de poulet aux deux poivres	Rôti de paleron boeuf sauce échalote <small>(vbf)</small>
Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Poélée du marché				Mousseline d'épinards	Riz <b>BIO</b> pilaf au curcuma	Brunoise Provençale <small>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfrits</small>
Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Emmental	Saint Paulin			Camembert	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Bûchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>
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 <small>(pâtes fraîches, ricotta, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé)</small> sauce tomate basilic	<b>En cours de construction</b>	Pané de colin <b>MSC</b> et citron	Blanquette de porc à la moutarde 	Salsifis persillés	Omelette au fromage
Purée Crécy <b>BIO</b> <small>(Carottes BIO)</small>	Semoule <b>BIO</b>			Polenta crémeuse			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
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 (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*