


























DECEMBRE 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12	SAMEDI 6/12	DIMANCHE 7/12
Salade de pâtes <b>BIO</b> à l'indienne <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</i>	<b>REPAS DU TERROIR</b> Crème de brocolis <b>BIO</b>	Salade aux deux pommes <i>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, poivre)</i>	Salade de riz <b>BIO</b> Carmarquaise <i>(Riz basmati BIO, thon, harciots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, poivre)</i>	Taboulé à l'orientale à la semoule <b>BIO</b> <i>(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, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Radis et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>  Purée de potimarron <b>BIO</b>	Tête de veau sauce gribiche   Polenta crémeuse	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>  Julienne de légumes aux carottes <b>BIO</b> <i>(carottes BIO, céleri, courgettes)</i>	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
Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
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
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
Produit BIO  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						
DEJEUNER						
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> <i>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</i>	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos	Salade de Naples aux pâtes <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</i>	Salade de lentilles <b>BIO</b> à la vinaigrette	Salade de riz <b>BIO</b> à l'indienne <i>(Riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</i>	Champignons à la grecque
Blanquette de dinde à l'ancienne  ★  Riz <b>BIO</b> pilaf	Sauté de veau à la catalane  Purée de butternut <b>BIO</b>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Quiche aux oignons maison  ★  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>(dosette de mayonnaise)</i>  Endives braisées	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)
Fromage blanc nature	Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature
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
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
Produit BIO  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						
DEJEUNER						
LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12	SAMEDI 20/12	DIMANCHE 21/12
Macédoine au thon	Potage cultivateur aux pommes de terre <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, carottes, poireaux, navets, céleri)</i>	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade aux deux racines <b>BIO</b> <i>(Carottes BIO et betteraves BIO cuites)</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de pommes de terre <b>BIO</b> à la dijonnaise <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carotess, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur,, poivre)</i>
Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i> ★ Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	Normandin de veau sauce forestière  Purée de haricots verts	Cuisse de poulet rôti <i>dosette de ketchup</i>  Frites au four	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>  ★ 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>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette  Gratin de brocolis <b>BIO</b>
Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Edam sans sel
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
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AO  Produit IGP  Produits HVE  Produits  Produit RUP 						<b>Bon Appétit</b>
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						
DEJEUNER						
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 , 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, raz el hanout)</i>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Croisillon aux champignons
Cuisse de canette rôtie au jus de thym  ★ Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Filet de cabillaud <b>MSC</b> sauce ciboulette  Poêlée du marché	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>  Haricots verts <b>BIO</b> persillés		En cours de construction	Paupiette de veau sauce tomate  Mousseline d'épinards	Fricassée de poulet aux deux poivres  Riz <b>BIO</b> pilaf au curcuma
Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
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
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AO  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.			