

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 BIO à l'indienne <small>(Pates risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre fraîche, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</small>	REPAS DU TERROIR Crème de brocolis BIO	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, poivre)</small>	Salade de riz BIO Carmarguaise <small>(Riz basmati BIO, thon, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, 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, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Radis et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf)	Tête de veau sauce gribiche 	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre (vbf)	PLAT 2 EN 1  Œufs à la Dubarry aux choux fleurs BIO	Filet de colin MSC meunière et citron	Filet de poulet sauce estragon 	Sauté de porc au curry
Purée de potimarron BIO	Polenta crèmeuse	Julienne de légumes aux carottes BIO <small>(carottes BIO, céleri, courgettes)</small>		Courgettes à la provençale	Epinards au beurre	Carottes BIO 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



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

Bon Appétit

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

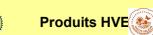
SOREST priviliege le poisson éco-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais.
Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

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 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, raz el hanout)</small>	Segments de pomelos	Salade de Naples aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</small>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Salade de riz BIO à l'indienne <small>(Riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</small>	Champignons à la grecque
Blanquette de dinde à l'ancienne Riz BIO pilaf	Sauté de veau à la catalane Purée de butternut BIO	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>(dosette de mayonnaise)</small> Endives braisées	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)
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



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.

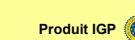
Bon Appétit

DECEMBRE 2025

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 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>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur,, poivre)</small>
Langue de bœuf sauce piquante (vbf) 	Normandin de veau sauce forestière	Cuisse de poulet rôti <small>dosette de ketchup</small>	Steak haché vbf <small>dosette de moutarde</small> 	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille	Filet de poulet sauce suprême	PLAT VEGETARIEN Omelette
Purée de pommes de terre BIO	Purée de haricots verts	Frites au four	Lentilles BIO	Riz BIO pilaf à la tomate	Pommes campagnardes rôties BIO	Gratin de brocolis BIO
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



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.

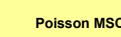
Bon Appétit

DECEMBRE 2025

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 BIO <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 BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)</i>	Céleri BIO rémoulade	Croisillon aux champignons
Cuisse de canette rôtie au jus de thym Pommes de terre BIO vapeur persillées	Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Poélée du marché	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i> Haricots verts BIO persillés	En cours de construction	Paupiette de veau sauce tomate Mousseline d'épinards	Fricassée de poulet aux deux poivres Riz BIO pilaf au curcuma	Rôti de paleron boeuf sauce échalote (vbf) Brunoise Provençale <i>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfrits</i>
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



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