PORTAGE Semaine du 1er au 7 Avril 2024

LUNDI 1er	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade gourmande au jambon de pays *(haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, jambon de pays)*	Œuf en gelée au jambon LABEL ROUGE *(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)*	Fromage de tête	Taboulé BIO *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Tomate et maïs à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Terrine aux deux poissons *Dosette de mayonnaise*	Salade des îles BIO *(Riz BIO, tomates fraiches, soja, mais, vinaigrette, ananas, oignons frais, sel, poivre)*
Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde	Cuisse de poulet aux deux poivres	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	Omelette au fromage	PLAT 2 EN 1 Saucisse de Toulouse HVE *dosette de moutarde*	Boulettes de bœuf sauce sauce napolitaine (vbf)	Fricassée de poulet sauce suprême
Pomme boulangères BIO	Riz BIO pilaf	Haricots verts BIO persillés	Mousseline d'épinards	Lentilles BIO à la paysanne	Ratatouille	Pâtes fusillis BIO
Comté AOP	Mimolette	Camembert BIO	Gouda	Bûchette laits mélangés *(Laits de vache et chèvre)*	Brie BIO	Cantal AOP
Pâtisserie de Pâques	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Mousse au café	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

Bon Appétit

PORTAGE Semaine du 8 au 14 Avril 2024

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade bien-être BIO *(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)*	Salade finlandaise BIO et HVE *(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)*	Accras de Morue	Concombre à l'estragon *Dosette de vinaigrette*	Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Lentilles BIO à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Poêlée méridionale maison *(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)*	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Saucisses de Francfort HVE *Dosette de moutarde* Purée de brocolis BIO	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO *(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)*	Cœur de merlu MSC sauce citron Semoule BIO	Cuisse de pintade façon grand-mère Navets et carottes BIO persillés	PLAT 2 EN 1 Canneloni au boeuf *(UE)*
Tomme des Pyrénées IGP	Brique Bleue	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Carré BIO	Emmental	Munster AOP
Fruit de saison	Salambo	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

Bon Appétit

PORTAGE Semaine du 15 au 21 Avril 2024

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pâté de lapin et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	MENU BRASSERIE Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Quiche au fromage	Salade italienne BIO *(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)*	Salade de hareng BIO *(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)*
Sauté de porc HVE au curry	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon	Andouillette et son confit d'oignons *dosette de moutarde*	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★	Escalope de porc sauce miel	Cuisse de pintade sauce normande	Rôti de boeuf sauce poivre (vbf)
Carottes BIO vichy	Gratin de courgettes	Pomme de terre rissolées aux herbes	Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Purée de chou fleur BIO	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Camembert BIO	Fromage laits mélangés *(Laits vache et chèvre)*	Chèvre	Brie BIO	Saint Paulin	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Ananas au sirop léger	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

Bon Appétit

PORTAGE Semaine du 22 au 28 Avril 2024

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de penne à la Romana BIO et LABEL ROUGE *(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraiches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)*	Crevettes et beurre	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade atlantique BIO *(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)*	Salade de riz BIO aux deux couleurs *(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)*	Salade coleslaw BIO *(Carottes BIO et chou blanc râpés mayonnaise)*	Salade vendéenne BIO et HVE *(Haricots blancs BIO , vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)*
Merguez *Dosette de ketchup* Carottes BIO à la crème	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Jardinière de légumes *(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)*	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne *(choux alsacien)*	Sauté de veau citron olives Légumes ensoleillés *(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)*	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte	Fricassée de poulet au curry Pomme Dauphines	Quenelles de volaille sauce tomate Haricots beurre persillés
Emmental	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Brique Bleue	Carré BIO	Saint Nectaire AOP	Fromage laits mélangés *(Laits vache et chèvre)*
Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Salade de fruits coupelle	Yaourt aux fruits	Douceur tiramisu	Compote BIO	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

Bon Appétit