



Semaine du 2 au 8 Décembre 2024 PORTAGE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Céleri BIO rapé à la vinaigrette	Salade aux deux pommes BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>	Salade de riz BIO Carmarquaise <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, sel, poivre)</i>	Taboulé à l'orientale BIO <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, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Terrine océane au saumon et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Galantine aux olives
PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette CE2 <i>(lardons CE2)</i> Salade verte	Cuisse de pintade sauce chasseur Pâtes BIO macaronis	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Julienne de légumes BIO <i>(carottes BIO, céleri, courgettes)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur BIO)</i>	Filet de colin MSC meunière et citron Courgettes à la provençale	Filet de poulet sauce estragon Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Sauté de porc CE2 au curry Carottes BIO à la crème
Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Gouda	Brie BIO	Edam	Tommes des Pyrénées IGP
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Liégeois au café	Fruit de saison
Les produits durables dans votre assiette 						<h2>Bon Appétit</h2>
<i>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.</i>			Les plats régionaux sont signalés par 		<i>Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes</i>	
<i>Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.</i>			<i>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.</i>			

Semaine du 9 au 15 Décembre 2024 PORTAGE

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade argenteuil BIO <i>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</i>	Maquereau à la tomate	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Carottes BIO râpées aux câpres	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Salade de riz à l'indienne BIO <i>(Riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Champignons à la grecque
Blanquette de dinde à l'ancienne	Sauté de veau à la catalane	Quiche aux oignons maison	Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO	Sauté de dinde sauce crème	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de bœuf (vbf)
Riz BIO pilaf	Purée de butternut BIO	★ Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Haricots blancs BIO à la bretonne	BIO Salade verte	Brocolis BIO	Salade verte
Munster AOP	Bûchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Mimolette	Saint Paulin	Carré BIO	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Eclair au café	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Flan gélinifié nappé caramel	Liégeois à la vanille	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

Semaine du 16 au 22 Décembre 2024 PORTAGE

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Crêpe aux champignons	Salade fermière BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme HVE, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pizza au fromage	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Segments de pomelos
Daube de bœuf (vbf) ★ Carottes BIO et céleri braisé	Normandin de veau sauce forestière Purée de haricots verts	Cuisse de poulet rôti <small>dosette de ketchup</small> Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Filet de poulet sauce suprême Pomme Dauphine	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé
Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Edam	Camembert BIO	Gouda	Carré BIO	Mimolette
Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte aux pommes	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Mousse au café	Yaourt aux fruits

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

Semaine du 23 au 29 Décembre 2024 PORTAGE

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de haricots verts à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	NOEL	Salade Roscoff BIO <i>(pomme de terre BIO, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre)</i>	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Céleri BIO rémoulade	Croisillon aux champignons
Tripes à la mode de Caen ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Mousseline d'épinards		Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Haricots verts BIO persillés	Sauté de veau sauce crème Choux de Bruxelles	Fricassée de poulet aux deux poivres Riz BIO pilaf	Rôti de boeuf sauce échalote (vbf) Brunoise Provençale <i>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfruits</i>
Pont l'Evêque AOP	Emmental		Saint Paulin	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>
Ananas au sirop léger	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème renversée	Mousse au café	Purée de fruit BIO et biscuit

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 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.