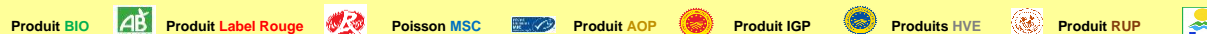


PORTAGE Semaine du 27 Mai au 2 Juin 2024

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1er	DIMANCHE 2
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Fromage de tête	Céleri BIO rémoulade	Salade aux deux racines BIO <i>(carottes BIO et betteraves cuites)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Accras de morue	Carottes BIO râpées citronette
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) ★ Purée de pomme de terre BIO	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	Quiche aux oignons maison ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisses de Francfort HVE <i>Dosette de moutarde</i> Purée Saint- Germain <i>(pois cassés)</i>	Pané de colin-lieu MSC et son citron Pommes de terre vapeur BIO persillées	Cuisse de pintade chasseur Gratin de chou-fleur BIO	Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf) Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Gouda	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Carré BIO	Mimolette	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Tartelette tatin	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Mousse aux marrons	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.

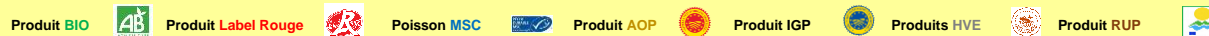
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



PORTAGE Semaine du 3 au 9 Juin 2024

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Samoussa aux légumes	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon	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>	Segments de pomelos
Sauté de porc HVE à la crème d'ail	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i> Salade verte	Filet de poulet sauce normande	Quiche au thon et à la tomate maison	Quenelles de brochet sauce Nantua	Saucisse de Toulouse HVE sauce tomate	Cuisse de poulet aux 2 poivres 
Lentilles BIO au jus		Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf au curcuma	Gratin de courgettes	Pommes noisettes
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Brie BIO
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin IGP	Fruit de saison	Crème renversée

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.



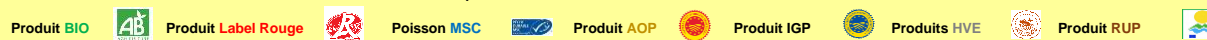
PORTAGE Semaine du 10 au 16 Juin 2024

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pastèque	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz rose BIO <i>(Riz BIO, betterave, thon, mayonnaise, persil)</i>
★ Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé <i>(lardons HVE)</i>	Blanquette de porc à la moutarde Pomme Boulangère BIO	Filet de colin meunière MSC et son citron Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette de moutarde</i> ★ <i>(vbf)</i> Macédoine à la mayonnaise	Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte	Normandin de veau sauce forestière Pâtes BIO coquillettes	Rôti de boeuf (vbf) sauce échalote Carottes BIO vichy
Edam	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Clafoutis aux cerises	Compote BIO et son biscuit	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 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.			

PORTAGE Semaine du 17 au 23 Juin 2024

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de betteraves BIO à la crème	Pastèque	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Feuilleté au fromage
PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et HVE <small>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée HVE, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</small>	Normandin de veau sauce forestière Gratin de chou-fleur BIO	Quiche aux trois fromages AOP maison <small>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</small> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce poivre (vbf) Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Pâtes BIO fusillis	Boudin blanc sauce Porto Purée Crécy BIO <small>(Carottes) BIO</small>	Merguez <small>dosette de ketchup</small> ★ Semoule BIO
Camembert BIO	Gouda	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie BIO	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélinié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop léger BIO	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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.

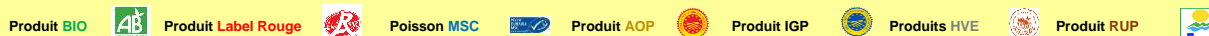
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



PORTAGE Semaine du 24 au 30 Juin 2024

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Carottes BIO râpées à l'orange	Samoussa aux légumes	Taboulé BIO à l'orientale <i>(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, raz el hanout)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Segments de pomelos	Saucisson sec et cornichon
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc ★ Brocolis BIO	Omelette aux oignons et à la tomate Petits pois BIO à la française	Langue de bœuf sauce piquante ★ Purée de pomme de terre BIO	Boulettes d'agneau à la provençale Riz BIO pilaf	Cuisse de poulet sauce poulette Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	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.