













# PORTAGE Semaine du 29 Avril au 5 Mai 2024

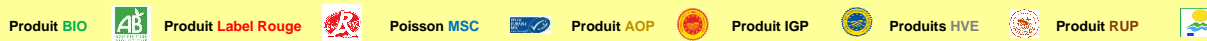
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
<b>Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE</b> <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Carottes BIO râpées aux câpres	<b>FERIE</b> Salade frisée aux lardons HVE et aux croûtons <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cervelas à la vinaigrette	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Quenelle de brochet sauce beurre blanc  Courgettes sautées à l'ail	Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre BIO	Rôti de bœuf sauce cognac (vbf)  Tagliatelles au beurre	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron  Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette  Semoule BIO	Boulette de boeuf sauce tomates (UE)  Petits pois BIO à la française	Saucisse de Francfort <i>Dosette de moutarde</i>  Riz BIO pilaf à la tomate
Emmental	Mimolette	Camembert BIO	Pont l'Evêque AOP	Edam	Coulommiers	Saint Paulin
Mousse au café	Compote BIO et biscuit	Framboisier	Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Compote
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 6 au 12 Mai 2024

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Feuilleté au fromage	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>	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>
Saucisses chipolatas HVE et dosette de ketchup	Lasagne au bœuf (UE)	Blanquette de veau 	PLAT 2 EN 1 ★ Matelote au thon et petits légumes	Dos de lieu MSC sauce crème de basilic	Blanquette porc HVE à la moutarde	Goulash hongrois (vbf)
Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>		Salade verte	Gratin Dauphinois aux pomme de terre BIO	ASCENSION	Pomme BIO vapeur persillées	Carottes BIO Vichy
Chèvre	Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Faisselle	Gouda	Brie BIO	Carré BIO
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger BIO	Bavarois aux fruits rouges	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

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



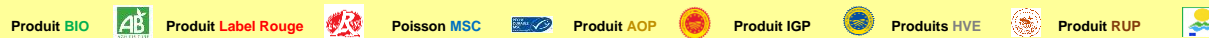
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 13 au 19 Mai 2024

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Galantine aux olives	REPAS ORIENTAL Carotte BIO à la marocaine	Crêpe aux champignons	Segments de pomelos	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Lasagne ricotta épinards chèvre	PLAT 2 EN 1  Couscous BIO <i>à la semoule BIO</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac	Langue de boeuf sauce piquante (vbf)	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate basilics et emmental râpé (vbf)	Quenette de volaille sauce poivre vert	Cuisse de pintade cocotte
		Pomme de terre rissolées aux herbes	Purée de pomme de terre BIO		Purée de céleri BIO	Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Camembert BIO	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Edam	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Pont l'Evêque AOP	Brique Bleu
Fruit de saison	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison	Eclair au café	Flan gélinié nappé caramel	Crème dessert 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



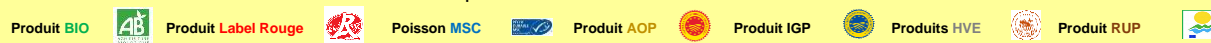
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

# PORTAGE Semaine du 20 au 26 Mai 2024

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b> Confit de poivrons hongrois	Macédoine au thon	Salade dauphinoise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade flamande BIO <small>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes <small>Dosette de mayonnaise</small>
PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et son feuilleté de pomme de terre BIO	Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons	Steak haché (vbf) sauce poivre	Quenelle de volaille sauce forestière	Filet de colin MSC sauce à l'aneth	Omelette au fromage	Rôti de dinde sauce madère
	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille	Riz BIO pilaf au curcuma	Pâtes BIO fusillis	Purée Crécy BIO <small>(carottes BIO)</small>	Pomme de terre BIO vapeur persillées
Munster AOP	Saint Nectaire AOP	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Edam	Saint Paulin	Carré BIO	Emmental
Tartelette au chocolat	Ananas au sirop léger	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Compote BIO et 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.

