

SEMAINE DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

LUNDI 31	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade aux deux pommes BIO et HVE <i>(Pommes de terre bio, pomme hve, crème, oignons, sel, poivre)</i>	Œuf en gelée au jambon LABEL ROUGE <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Fromage de tête à la vinaigrette	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>	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux deux poissons <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade des îles BIO <i>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, oignons frais, sel, poivre)</i>
Sauté de veau marengo Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Cuisse de poulet aux deux poivres Riz BIO pilaf	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc Haricots verts BIO persillés	Omelette au fromage Epinards au beurre	Pané de colin MSC et son citron Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce sauce napolitaine (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Fricassée de poulet sauce suprême Gratin de courgettes
Emmental	Mimolette	Camembert BIO	Gouda	Bûchette laits mélangés <i>(Laits de vache et chèvre)</i>	Brie BIO	Cantal AOP
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crème dessert vanille

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

SEMAINE DU 7 AU 13 AVRIL 2025

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Salade finlandaise BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	REPAS ASIATIQUE Nems aux légumes	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Purée de brocolis BIO	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Sauté de porc CE2 à la chinoise Poêlée de nouilles asiatiques	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</i>	Cœur de merlu MSC sauce citron Semoule BIO	Cuisse de pintade façon grand-mère Navets et carottes BIO persillés	PLAT 2 EN 1 Lasagne au boeuf (UE) Salade verte
Tomme des Pyrénées IGP	Brique Bleue	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Carré BIO	Emmental	Munster AOP
Fruit de saison	Salambo	Salade de fruits exotiques frais	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	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

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.

SEMAINE DU 14 AU 20 AVRIL 2025

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
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 <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Quiche au fromage
Sauté de porc CE2 au curry	Quiche aux oignons maison	PLAT 2 EN 1 Jambalaya au riz BIO <i>(Haut de cuisse de poulet, sauce fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons)</i>	Andouillette et son confit d'oignons <i>dosette de moutarde</i> ★ Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO Salade verte	Rôti de paleron de boeuf sauce poivre (vbf) Haricots verts BIO persillés
Carottes BIO vichy	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			Polenta crémeuse		
Camembert BIO	Bûchette laits mélangés <i>(Laits de vache et chèvre)</i>	Chèvre	Brie BIO	Saint Paulin	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Ananas au sirop léger	Tartelette tatin	Fruit de saison	Crème dessert praliné	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

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.

SEMAINE DU 21 AU 27 AVRIL 2025

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pâques Salade de Pâques <i>(haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, œuf de caille)</i>	Crevettes et beurre	Segments de pomelos	Saucisson sec et cornichon	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Pâté de campagne CE2 et cornichon	Champignons à la grecque
Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde  Pomme boulangères BIO	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Poelée du marché <i>(Pommes rissolées prérites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons préfrits, poivrons rouges.)</i>	PLAT 2 EN 1  Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choux alsacien)</i>	Sauté de veau citron olives Brunoise provençale <i>(Courgettes, aubergines, poivrons,, oignons, ail)</i>	PLAT 2 EN 1  Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte	Fricassée de poulet au curry Semoule BIO	Crépinette de porc sauce tomate Haricots beurre persillés
Comté AOP	 Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Brique Bleue	Carré BIO	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <i>(Laits de vache et chèvre)</i>
Pâtisserie de Pâques	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Purée de fruit 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.

Bon Appétit