

# SEMAINE DU 2 AU 8 JUIN 2025

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
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cervelas à la vinaigrette	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
Blanquette de porc à la moutarde	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i> Salade verte	Cuisse de canette sauce poivre  Haricots verts BIO persillés	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth  Pâtes BIO coquillettes	Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate  Gratin de courgettes	Cuisse de poulet aux 2 poivres  Pommes noisettes
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Bûchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Brie BIO
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Purée de fruit 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.

*Bon Appétit*

# SEMAINE DU 9 AU 15 JUIN 2025

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
<b>PENTECOTE</b> Asperges sauce mousseline citron	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Mortadelle et cornichon	<b>REPAS ESTIVAL</b> Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Ballotin de veau forestier  Riz Basmati BIO au curcuma	Sauté de porc CE2 à la crème d'ail  Pomme Boulangère BIO	Pané de colin MSC et son citron  Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Piémontaise BIO et CE2	PLAT 2 EN 1  Brandade de poisson aux pommes de terre BIO  Salade verte	Saucisse de Francfort <i>dosette de moutarde</i>  Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1  Moussaka macédonienne au porc
Saint Nectaire AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP
Mille-feuilles	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit 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

*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 16 AU 22 JUIN 2025

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
Salade de betteraves BIO à la crème	Pastèque	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Melon	Salami et cornichon	Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Feuilleté au fromage
PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Blanquette de veau (vbf)  Gratin de chou-fleur BIO	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</i>  ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron  Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille  Pâtes BIO fusillis	Sauté de dinde à la provençale  Purée Crécy BIO <i>(Carottes) BIO</i>	Merguez <i>dosette de ketchup</i> ★  Semoule BIO
Camembert BIO	Gouda	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie BIO	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop léger	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

*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 23 AU 29 JUIN 2025

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
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Carottes BIO râpées à l'orange	Noix de jambon fumé et son beurre	Melon	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Segments de pomelos	Pasta à la grecque BIO et LABEL ROUGE <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</i>
<b>REPAS FROID</b> <b>PLAT 2 EN 1</b> Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison (vbf)	Cuisse de pintade sauce normande ★ Navets et carottes persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale Semoule BIO	Fricassée de poulet sauce poulet Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Crème dessert praliné	Purée de fruit BIO	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