


SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1ER	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Carottes BIO râpées aux câpres	Cervelas à la vinaigrette	FERIE Salade frisée aux lardons CE2 et aux croûtons <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Mini pizza	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Quenelle de brochet sauce Armoricaïne	Boudin noir et sa compote de pommes ★	Cuisse de canette sauce orange	Rôti de paleron de bœuf sauce cognac (vbf) 	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette	Sauté de veau sauce crème	Cuisse de poulet basquaise
Courgettes sautées à l'ail	Purée de pommes de terre BIO	Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Tagliatelles au beurre	Semoule BIO	Petits pois BIO à la française	Riz BIO pilaf à la tomate
Emmental	Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Carré BIO	Coulommiers	Saint Paulin
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Salade de fruits exotiques frais	Framboisier	Fruit de saison	Crème dessert au 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

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 5 AU 11 MAI 2025

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
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>	Segments de pomelos	FERIE Terrine de lotte à la provençale <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>
Tripes à la mode de Caen (vbf)	Rôti de paleron de boeuf sauce échalote (vbf)	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto au poulet crémeux <i>(riz BIO)</i>	Blanquette de veau  Gratin Dauphinois aux pomme de terre BIO	Dos de lieu MSC sauce crème Epinards au beurre	Blanquette porc CE2 à la moutarde Carottes BIO Vichy	Goulash hongrois (vbf) Pâtes BIO coquillettes
Pomme BIO vapeur persillées	Courgettes sautées à l'ail					
Chèvre	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Pont l'Evêque AOP	Gouda	Brie BIO	Carré BIO
Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	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

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 12 AU 18 MAI 2025

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
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 tomate mozzarella	Segments de pomelos	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Salade de haricots verts en vinaigrette	Salade de lentilles BIO à vinaigrette
Langue de boeuf sauce piquante (vbf)	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO à la semoule BIO	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Cuisse de poulet sauce moutarde Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac Courgettes sautées	Jambon blanc LABEL ROUGE Purée de céleri BIO	Sauté de veau sauce basquaise Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Pomme de terre BIO vapeur persillées	Bûchette laits mélangés <i>(Laits de vache et chèvre)</i>	Edam	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Pont l'Evêque AOP	Brique Bleu
Camembert BIO	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Crème dessert café	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 19 AU 25 MAI 2025

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Cervelas à la vinaigrette	Macédoine au thon	Salade dauphinoise BIO et CE2 <i>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort CE2, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>
Saucisses de Francfort CE2 <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de bœuf au paprika (vbf)	Fricassée de poulet sauce suprême ★	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>	Filet de colin MSC sauce à l'aneth	Omelette au fromage	Rôti de dinde sauce madère
Pom'pin	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille		Pâtes BIO fusillis	Purée Crécy BIO <i>(carottes BIO)</i>	Semoule BIO
Brie BIO	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <i>(Laits de vache et chèvre)</i>	Edam	Coulommiers	Carré BIO	Emmental
Fruit de saison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Purée de fruit BIO et biscuit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO



Produit Label Rouge



Poisson MSC



Produit AOP



Produit IGP



Produits HVE



Produits CE2



Produit RUP



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 26 MAI AU 1ER JUIN 2025

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1ER
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Fromage de tête	Samoussa aux légumes	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	ASCENSION Confit de poivrons hongrois	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Accras de morue	Carottes BIO râpées citronette
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) ★ Purée de pomme de terre BIO	Sauté de porc CE2 à la crème Courgettes sautées à l'ail	Quiche aux oignons maison ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et son feuilleté de pomme de terre BIO	Cœur de merlu MSC sauce estragon 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	Munster AOP	Carré BIO	Mimolette	Saint Paulin
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Liégeois à la 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.