

Semaine du 28 Octobre au 3 Novembre 2024 PORTAGE

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Céleri BIO à la vinaigrette	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE Salade Vigneronne BIO <i>(pomme de terre BIO, cervelas, emmental, cornichons, ciboulette, vinaigrette)</i>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</i>	Asperges à la vinaigrette
Quenelle de Brochet sauce Nantua	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotta, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé)</i>	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette	Tarte méditerranéenne <i>(ratatouille, emmental, crème, œuf)</i> ★	Dos de cabillaud MSC sauce Noilly ★	Filet de poulet sauce mexicaine	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron
Riz BIO pilaf	sauce tomate basilic	Purée d'épinards	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Tagliatelles BIO au beurre	Courgettes sautées à l'ail	Haricots verts persillés
Munster AOP	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Nectaire AOP	Gouda	Comté AOP	Emmental	Carré BIO
Fruit de saison	Purée de fruit BIO	Mousse au café	Salade de fruits frais exotiques	Tartelette tatin	Abricots au sirop léger	Purée de fruit

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 4 au 10 Novembre 2024 PORTAGE




LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade californienne BIO <i>(Riz basmati BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	REPAS DU TERROIR Céleri BIO rémoulade	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Croisillon Dubarry	Salade charcutière BIO <i>(pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves BIO à la crème	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Sauté de boeuf au paprika Purée de butternut BIO	Sauté de porc CE2 au romarin Pâtes BIO coquillettes	Chipolatas CE2 <i>Dosette de ketchup</i> Pomme de terre rissolées aux herbes	Jambon blanc LABEL ROUGE sauce madère Julienne de légumes <i>(carotte, céleri, courgette)</i>	Cœur de merlu MSC aux câpres Chou fleur BIO persillé	Lasagnes aux légumes du soleil BIO Salade verte	Boulettes d'agneau au curry Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Montboissier	Coulommiers	Mimolette	Munster AOP	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Liégeois à la vanille	Tartelette fruits rouges crumble	Purée de fruit	Mirabelles au sirop léger	Purée de fruit BIO et biscuit
Les produits durables dans votre assiette 						
<i>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.</i>			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. <i>Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.</i>			

Bon Appétit

Semaine du 11 au 17 Novembre 2024 PORTAGE

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17	
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	
FERIE Terrine de sanglier et cornichon	Segments de pomelos	REPAS ALSACIEN Salade vosgienne BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(chou blanc râpé, carottes BIO râpées, mayonnaise)</i>	Salami et cornichon	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz basmati BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Pomme Dauphine	Boudin noir et compote de pommes ★ Pomme de terre rissolées aux herbes	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choucroute, pomme fruit cuit)</i>	Quiche jambon LABEL ROUGE emmental moutarde Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Salade verte	Paupiettes de veau sauce forestière Purée de céleri BIO	PLAT 2 EN 1 Chili con carne (vbf)	
Comté AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie BIO	
Opéra	Semoule au lait maison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	
Les produits durables dans votre assiette 							<h2>Bon Appétit</h2>
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.				

Semaine du 18 au 24 Novembre 2024 PORTAGE

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
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, sel, poivre)</small>	Salade camarguaise BIO <small>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Cervelas à la vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade de penne à la Romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Langue de bœuf sauce piquante (vbf)  Pomme de terre BIO vapeur	PLAT 2 EN 1  Petit salé aux lentilles BIO	Quenelles de volaille sauce curry Purée de potimarron	Carbonade flamande (vbf)  Purée Crécy BIO <small>(Carottes BIO)</small>	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Riz BIO pilaf au curcuma	Cuisse de poulet basquaise Chou-fleur BIO persillé	Sauté de porc CE2 à la crème d'ail Brunoise Provençale <small>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons pré-frits</small>
Emmental	Camembert BIO	Mimolette	Brie BIO	Saint Nectaire AOP	Gouda	Tomme de Pyrénées IGP
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Yaourt aux fruits	Purée de fruit BIO et biscuit	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.

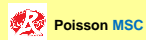
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

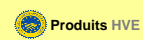
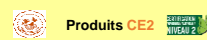
Semaine du 25 Novembre au 1er Décembre 2024 PORTAGE

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 1er
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Macédoine à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO aux lardons CE2	Feuilleté au fromage	Salade bien-être BIO <i>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Salade du pêcheur BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos
Sauté de veau sauce forestière  Choux de Bruxelles	PLAT 2 EN 1 Couscous à la Semoule BIO	Quiche aux trois fromages maison AOP <i>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</i>  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce poivre (vbf) Pomme de terre rissolées aux herbes	Filet de colin lieu MSC sauce poivre vert Haricots beurre persillés	PLAT 2 EN 1  Endives au jambon Label Rouge	Bœuf bourguignon (vbf)  Pâtes BIO fusillis
Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Saint Paulin	Brie BIO	Munster AOP	Emmental	Carré BIO
Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Douceur au chocolat	Abricots au sirop léger	Semoule au lait	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