

JANVIER 2026

DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12	30/12	31/12	1/1	2/1	3/1	4/1
Noix de jambon fumé et beurre	Salade charcutière aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</small>	Salade de pois chiches <small>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</small>	REPAS DU NOUVEL AN Pâté en croûte de saumon farci	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade coleslaw aux carottes BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>	Salade océane aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, moules, mayonnaise, oignons, persil plat, curry)</small>
Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> 	Fagottinis au jambon italien à la sauce tomate	Escalope de porc sauce moutarde Poêlée du marché <small>(Pommes rissolées préfrites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons préfrits, poivrons rouges)</small>	Ballotin de volaille farci à la figue et foie gras et sa poêlée aux champignon Tarte tatin aux légumes du soleil	Filet de colin lieu MSC sauce à l'aneth Purée de pommes de terre BIO	Normandin de veau sauce poivre Riz BIO pilaf à la tomate	Sauté de porc aux pruneaux IGP Haricots verts persillés
Emmental	Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Fromage du jour de l'an	Mimolette	Edam	Coulommiers
Liégeois au café	Fruit de saison	Purée de fruit BIO	Pâtisserie du jour de l'an	Île flottante	Mousse au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12	30/12	31/12	1/1	2/1	3/1	4/1
Salade italienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Crêpe au fromage	Potage maison	Salade camarguaise au riz BIO <small>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Potage maison	Asperges à la vinaigrette
Fromage Cantalais	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadoux	Petits suisses nature BIO

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 priviliege 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.

Bon Appétit

JANVIER 2026

DEJEUNER

JANVIER 2026

DEJEUNER

JANVIER 2026

DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/1	27/1	28/1	29/1	30/1	31/1	1/2
Salade coleslaw aux carottes BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>	REPAS DU NORD Salade d'endives à la vinaigrette <small>dosette de vinaigrette</small>	Crêpe aux champignons	Salade de riz BIO à l'indienne <small>(Riz BIO thaï, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Salade de lentilles BIO aux lardons	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Cuisse de poulet sauce poulette	Carbonade flamande <small>(vbf)</small> 	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate <small>(rôti de porc 1/2 sel, saucisse fumée) et dosette de moutarde</small>	Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Paupiette de veau sauce madère	Boulettes d'agneau sauce l'orientale
Pommes Dauphine	Purée Crécy BIO <small>(Carottes BIO)</small>	Pommes boulangères BIO		Purée de butternut BIO	Haricots verts persillés	Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Coulommiers	Emmental	Camembert BIO	Tomme de Pyrénées IGP	Carré BIO
Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois au chocolat	Moka au café	Salade de fruits exotique frais	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille

DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/1	27/1	28/1	29/1	30/1	31/1	1/2
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade bien être BIO <small>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Potage maison	Terrine aux trois poissons et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade Dauphinoise aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</small>
Steak de porc sauce cornichon	Pané de colin MSC et citron	Galette paysanne maison LABEL ROUGE <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, oignon, tomate)</small> Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage	Quenelle de volaille sauce forestière	PLAT 2 EN 1	Fricassée de poulet à l'ail
Jardinière de légumes	Riz BIO pilaf	Courgettes à la provençale	Pâtes BIO coquillettes (emmental râpé)	Chili con carne <small>(vbf)</small>	Navets BIO persillés	
Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO	Petits suisses nature BIO	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO
Mousse au café	Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	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

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.