














































JANVIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 29/12	MARDI 30/12	MERCREDI 31/12	JEUDI 1/1	VENDREDI 2/1	SAMEDI 3/1	DIMANCHE 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 râpés 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> ★ Carottes BIO Vichy	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	Ile flottante	Mousse au chocolat	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 29/12	MARDI 30/12	MERCREDI 31/12	JEUDI 1/1	VENDREDI 2/1	SAMEDI 3/1	DIMANCHE 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 Cantafrais	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadoux	Petits suisses nature BIO
Les produits durables dans votre assiette <div>Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  Produit RUP </div>						Bon Appétit
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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.			

JANVIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 5/1	MARDI 6/1	MERCREDI 7/1	JEUDI 8/1	VENDREDI 9/1	SAMEDI 10/1	DIMANCHE 11/1
Fromage de tête en vinaigrette	Poireaux à la vinaigrette	REPAS DU SUD OUEST Salade gourmande <small>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Céleri BIO à la vinaigrette	Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate	Salade chinoise <small>(Soja, carottes bio, vinaigrette, riz bio, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Carottes BIO râpées aux câpres
Sauté de veau Marengo	PLAT 2 EN 1 Paëlla au riz BIO	Cuisse de pintade sauce chasseur	Tripes à la Mode de Caen	Dos de lieu MSC sauce dieppoise	Saucisse de Toulouse et confit d'oignon	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>
Haricots verts persillés		★ Pommes noisettes	Pommes de terre BIO vapeur	Carottes BIO vichy	Purée de céleri	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Tomme des Pyrénées IGP	Emmental	Carré BIO	Brie BIO	Cantal AOP
Galette des Rois	Salade de fruits frais exotiques	Gâteau basque	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Purée de fruit BIO	Crème dessert au praliné
DINER						
LUNDI 5/1	MARDI 6/1	MERCREDI 7/1	JEUDI 8/1	VENDREDI 9/1	SAMEDI 10/1	DIMANCHE 11/1
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Terrine au saumon fumé et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Potage maison
Fromage blanc nature BIO	Fromage Vache qui rit BIO	Faisselle	Yaourt nature BIO	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage Kiri
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
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.			

JANVIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 12/1	MARDI 13/1	MERCREDI 14/1	JEUDI 15/1	VENDREDI 16/1	SAMEDI 17/1	DIMANCHE 18/1
Radis et beurre	Segments de pomelos	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Pâté de campagne au poivre vert	Croisillon Dubarry	Céleri BIO rémoulade	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO <small>dosette de moutarde</small>	Andouillette et confit d'oignons <small>dosette de moutarde</small> ★ Frites au four	Bourguignon de bœuf à la provençale ★ Brunoise Provençale <small>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfruits</small>	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 ★ Oeufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud MSC sauce estragon Brocolis en gratin	Sauté de veau citron olives Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron BIO
Camembert BIO	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Gouda	Edam	Emmental	Mimolette	Pont l'Evêque AOP
Pomme cuite <small>dosette de confiture</small>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Fruit de saison	Crème renversée	Crème dessert au chocolat
DINER						
LUNDI 12/1	MARDI 13/1	MERCREDI 14/1	JEUDI 15/1	VENDREDI 16/1	SAMEDI 17/1	DIMANCHE 18/1
Potage maison	Salade Paimpol aux haricots blancs BIO <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison	Salade sicilienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Potage maison	Salade créole aux riz BIO <small>(Riz, BIO poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Potage maison
Yaourt nature BIO	Fromage Samos	Fromage blanc nature BIO	Fromage Tartare ail et fines herbes	Faisselle	Fromage Saint Bricet	Yaourt velouté nature
Les produits durables dans votre assiette <div>Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  Produit RUP </div>						Bon Appétit
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.			

JANVIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 19/1	MARDI 20/1	MERCREDI 21/1	JEUDI 22/1	VENDREDI 23/1	SAMEDI 24/1	DIMANCHE 25/1
Salade aux deux racines BIO <i>(Betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Salade atlantique aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, poisson, bearnaise)</i>	Chou rouge râpé à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Taboulé à la semoule 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 de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Endives braisées	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Pommes de terre BIO campagnardes rôties	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute <i>poitrine du porc, jambon blanc label rouge, saucisse de francfort)</i> dosette de moutarde	Dos de colin MSC sauce estragon Riz BIO pilaf au curcuma	Filet de poulet sauce ciboulette Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne ★ Pâtes BIO fusillis
Brie BIO	Gouda	Mimolette	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Saint Paulin
Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Mousse au café	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 19/1	MARDI 20/1	MERCREDI 21/1	JEUDI 22/1	VENDREDI 23/1	SAMEDI 24/1	DIMANCHE 25/1
Pâté en croûte et cornichon	Potage maison	Salade vendéenne aux haricots blancs BIO <i>(Haricots blancs bio vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignon, persil plat, ail, sel)</i>	Potage maison	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Potage cultivateur <i>(Pomme de terre BIO, carotte BIO, poireaux, navet, céleri)</i>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature BIO	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage Cantafrais	Fromage Six de Savoie	Petits suisses nature
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  Produit RUP 						Bon Appétit
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.			

DEJEUNER						
LUNDI 26/1	MARDI 27/1	MERCREDI 28/1	JEUDI 29/1	VENDREDI 30/1	SAMEDI 31/1	DIMANCHE 1/2
Salade coleslaw aux carottes BIO <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés 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 thon, 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 26/1	MARDI 27/1	MERCREDI 28/1	JEUDI 29/1	VENDREDI 30/1	SAMEDI 31/1	DIMANCHE 1/2
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade bien être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, 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 Chili con carne <small>(vbf)</small>	Fricassée de poulet à l'ail
Jardinière de légumes	Riz BIO pilaf		Courgettes à la provençale	Pâtes BIO coquillettes <small>(emmental râpé)</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 <div><div>Produit BIO </div><div>Produit Label Rouge </div><div> Poisson MSC</div><div> Produit AOP</div><div> Produit IGP</div><div> Produits HVE</div><div> Produits CE2</div><div> Produit RUP </div></div>						 Bon Appétit
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.