





































FEVRIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 2/2	MARDI 3/2	MERCREDI 4/2	JEUDI 5/2	VENDREDI 6/2	SAMEDI 7/2	DIMANCHE 8/2
Chou fleur à la vinaigrette	Segments de pomelos	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taboulé à la semoule BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Chou rouge au lard	Salade Paimpol aux haricots blancs BIO <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)</small>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 ★ Cassoulet aux haricots blancs BIO <small>(Haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse roti de porc 1/2sel, saucisson à l'ail)</small>	Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre BIO	Cuisse de poulet sauce basquaise Gratin de chou-fleur BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute <small>poitrine du porc, jambon blanc label rouge, saucisse de francfort)</small> dosette de moutarde	Cœur de merlu MSC sauce estragon Pâtes BIO fusillis	Rôti de porc sauce moutarde ★ Navets et Carottes BIO persillés	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <small>(pâtes fraîches, ricotte, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé)</small> sauce tomate basilic
Munster AOP	Carré BIO	Edam	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie BIO
Yaourt aux fruits	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert au caramel	Crème dessert au praliné
DINER						
LUNDI 2/2	MARDI 3/2	MERCREDI 4/2	JEUDI 5/2	VENDREDI 6/2	SAMEDI 7/2	DIMANCHE 8/2
Salade antillaise aux riz BIO <small>(Riz BIO, carottes, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Potage maison	Salade fermière aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Potage maison	Pasta BIO à la grecque <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Fromage Cantafrais	Petits suisses nature BIO	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature BIO	Fromage Tartare ail et fines herbes	Faisselle	Fromage Vache qui rit BIO
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  Produits 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.			

FEVRIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 9/2	MARDI 10/2	MERCREDI 11/2	JEUDI 12/2	VENDREDI 13/2	SAMEDI 14/2	DIMANCHE 15/2
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Mortadelle à la pistache et cornichon	Salade finlandaise aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Salade Coleslaw aux carottes BIO <small>(carottes BIO, choux blanc, mayonnaise)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette aux pommes de terre BIO	Thiéboudienne au poulet au riz BIO <small>(cuisse de poulet, riz BIO à la tomate, potiron, chou, carottes BIO)</small>	Boudin noir aux oignons et compote de pommes ★ Pomme de terre BIO vapeur	Bourguignon bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small> Chou vert braisé	Cœur de merlu MSC sauce Dieppoise Polenta crémeuse	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <small>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	Rôti de dinde sauce madère Carottes BIO et navets BIO persillés
Emmental	Saint Nectaire AOP	Mimolette	Camembert BIO	Carré BIO	Gouda	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz BIO au lait maison	Fruit de saison	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 9/2	MARDI 10/2	MERCREDI 11/2	JEUDI 12/2	VENDREDI 13/2	SAMEDI 14/2	DIMANCHE 15/2
Potage maison	Salade sicilienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel)</small>	Potage maison	Chou blanc aux raisins secs	Soupe à l'oignon	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison
Fromage Saint Môret BIO	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage Six de Savoie	Yaourt nature BIO	Fromage blanc nature BIO	Fromage Boursin ail et fines herbes
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.			

FEVRIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 16/2	MARDI 17/2	MERCREDI 18/2	JEUDI 19/2	VENDREDI 20/2	SAMEDI 21/2	DIMANCHE 22/2
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette	Salade de riz BIO à la niçoise <i>(Riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons, olives noires, poivron, sel)</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de tomate, maïs et cœur de palmier à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade gourmande <i>(haricot vert, flageolet, gesiers de volaille, oignons, persil plat plat, vinaigrette)</i>	Segments de pomelos
Sauté de veau Marengo ★	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	PLAT VEGETARIEN Tarte méditerranéenne <i>(ratatouille, emmental , crème, oeuf)</i> Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce milanaise LABEL ROUGE <i>(vbf)</i> <i>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</i> Frites au four	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Semoule BIO	Escalope de porc sauce miel Chou-fleur BIO persillé	Goulash de boeuf <i>(vbf)</i> Pomme de terre BIO vapeur
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Brie BIO	Emmental	Carré BIO	Comté AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois au café	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Mousse au café	Crème dessert au caramel
DINER						
LUNDI 16/2	MARDI 17/2	MERCREDI 18/2	JEUDI 19/2	VENDREDI 20/2	SAMEDI 21/2	DIMANCHE 22/2
Potage maison	Saucisson à l'ail et cornichon	Potage maison	Salade Atlantique aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil)</i>	Potage maison	Rillettes pur porc et cornichon	Potage maison
Fromage Samos	Fromage blanc nature BIO	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Chanteneige BIO	Petits suisses nature	Fromage Cantadou
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.			

FEVRIER 2026						
DEJEUNER						
LUNDI 23/2	MARDI 24/2	MERCREDI 25/2	JEUDI 26/2	VENDREDI 27/2	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 1/3
Samoussa aux légumes	REPAS BOURGUIGNON Pâté de campagne supérieur et cornichon	Terrine aux deux poissons à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes BIO râpées citronnette	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crêpe jambon fromage	Salade de lentilles BIO aux lardons
Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> 	Cuisse de pintade sauce chasseur	PLAT 2 EN 1  Choucroute <i>poitrine du porc, jambon blanc label rouge, saucisse de francfort</i> dosette de moutarde	Pané de colin MSC et son citron	Normandin de veau sauce crème	Blanquette de dinde
Epinards au beurre	Pâtes BIO fusillis	Purée de courgettes		Pâtes BIO coquillettes (emmental râpé)	Ratatouille	Bouquetière de légumes BIO <i>(Carottes BIO, haricots verts BIO, courgettes, céleri BIO, oignons)</i>
Saint Nectaire AOP	Comté AOP	Camembert BIO	Munster AOP	Carré BIO	Edam	Brie BIO
Cocktail de fruits au sirop léger	Riz au lait maison	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Crème renversée
DINER						
LUNDI 23/2	MARDI 24/2	MERCREDI 25/2	JEUDI 26/2	VENDREDI 27/2	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 1/3
Potage maison	Salade du soleil aux pâtes BIO <i>(Pâte BIO, carottes, jambon, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Potage maison	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Potage maison
Fromage Saint Bricet	Yaourt nature BIO	Fromage Cantafrais	Fromage blanc nature BIO	Petits suisses nature BIO	Fromage Cantadou	Yaourt nature BIO
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.			