

MARS 2026

DEJEUNER

MARS 2026

DEJEUNER

LUNDI 2/3	MARDI 3/3	MERCREDI 4/3	JEUDI 5/3	VENDREDI 6/3	SAMEDI 7/3	DIMANCHE 8/3
Chou blanc à l'ananas	Crevettes et beurre	Salade de pâtes BIO à l'indienne <small>(Pâtes risine BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Carottes BIO râpées aux câpres	Segments de pomelos	Salade de riz BIO rose <small>(Riz BIO, betterave BIO, thon, mayonnaise, persil)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)</small>
Blanquette de veau à l'ancienne ★	Sauté de porc à la moutarde	PLAT VEGETARIEN Quiche aux trois fromages AOP maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small>	Cuisse de poulet cocotte ★	PLAT VÉGÉTARIEN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small>	Escalope de dinde au bacon à la viennoise et citron
Riz BIO pilaf	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Haricots blancs BIO à la bretonne		Julienne de légumes <small>(Carotte, céleri, courgette)</small>	Pâtes BIO fusillis
Bûchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Saint Paulin	Carré BIO	Emmental	Coulommiers
Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Mousse au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 2/3	MARDI 3/3	MERCREDI 4/3	JEUDI 5/3	VENDREDI 6/3	SAMEDI 7/3	DIMANCHE 8/3
Galantine aux olives et cornichon	Potage maison	Céleri rémoulade	Taboulé à l'orientale à la semoule BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz el hanout)</small>	Salade de pois chiches <small>(pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</small>	Potage maison	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre bio, pomme crème, oignons, sel, poivre)</small>
Fromage blanc nature BIO	Fromage Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Faisselle	Fromage Samos

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

MARS 2026

DEJEUNER

LUNDI 9/3	MARDI 10/3	MERCREDI 11/3	JEUDI 12/3	VENDREDI 13/3	SAMEDI 14/3	DIMANCHE 15/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade vigneronne aux pommes de terre BIO (Pommes de terre BIO, cervelas, emmental, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)	Céleri BIO rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Samoussas aux légumes <i>dosette de mayonnaise</i>	Salade coleslaw aux carottes BIO (Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)
Steak de porc au jus <i>dosette de moutarde</i>	PLAT 2 EN 1 Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choucroute)</i>	Dos de colin MSC sauce dieppoise Riz BIO pilaf	Daube de boeuf <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Potée Auvergnate <i>(saucisse fumée, Rôti de porc 1/2 sel) dosette de moutarde</i>	Boudin blanc sauce Porto	Rôti de dinde sauce pruneaux IGP
Purée de céleri BIO		Munster AOP	Frites au four	Edam	Carottes BIO vichy	Purée de pommes de terre BIO
Brie BIO	Pont l'Evêque AOP		Camembert BIO		Gouda	Bûchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche au sirop léger	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais exotiques	Crème renversée	Crème dessert à la vanille

DINER

LUNDI 9/3	MARDI 10/3	MERCREDI 11/3	JEUDI 12/3	VENDREDI 13/3	SAMEDI 14/3	DIMANCHE 15/3
Salade de Naples aux pâtes BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)	Potage maison	Salade gourmande (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison	Asperges à la vinaigrette	Potage maison
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Fromage blanc nature BIO	Faisselle	Fromage Cantadou	Fromage blanc nature BIO	Fromage Chanteneige BIO

Les produits durables dans votre assiette



Produit BIO



Produit Label Rouge



Poisson MSC



Produit AOP



Produit IGP



Produits HVE



Produits CE2



Produit RUP



Produit Niveau 2



Produit ECO



Produit Bio



Produit Bio



Produit Bio



Produit Bio

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 (boeuf, 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.

Bon Appétit

MARS 2026

DEJEUNER

LUNDI 16/3	MARDI 17/3	MERCREDI 18/3	JEUDI 19/3	VENDREDI 20/3	SAMEDI 21/3	DIMANCHE 22/3
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	REPAS ITALIEN Mortadelle et cornichon	Oeuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade Di Palermo aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé au thon à la semoule BIO <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1  Saucisse francfort <small>Dosette de moutarde</small> et Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Pennes BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Sauté de veau Marengo	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison	PLAT 2 EN 1  Parmentier de poisson aux pommes de terre BIO	Sauté de poulet à la crème d'ail	Sauté de porc au romarin
Mimolette	Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Emmental	Camembert BIO	Brie BIO	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Tiramisu	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Liégeois au chocolat	Mousse au café

DINER

LUNDI 16/3	MARDI 17/3	MERCREDI 18/3	JEUDI 19/3	VENDREDI 20/3	SAMEDI 21/3	DIMANCHE 22/3
Salade de Bresse aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Potage maison	Salade camarguaise au riz BIO <small>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, thon, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade italienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>
Fromage Saint Môret BIO	Petits suisses nature	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	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  Produit RUP 				<i>Bon Appétit</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.			Les plats régionaux sont signalés par 		Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes	
Toutes nos viandes (boeuf, 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.			

MARS 2026

DEJEUNER

LUNDI 23/3	MARDI 24/3	MERCREDI 25/3	JEUDI 26/3	VENDREDI 27/3	SAMEDI 28/3	DIMANCHE 29/3
Accras de morue	Potage fermier aux pommes de terre BIO (Pomme de terre BIO, poireau, carotte, chou vert)	Salade coleslaw aux carottes BIO (Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)	Saucisson sec et cornichon	Salade de tomates <i>dosette de vinaigrette</i>	Segments de pomelos	Salade Atlantique aux pommes de terre BIO (pomme de terre BIO, filet de lieu noir, bâtonnets, câpres)
Cuisse de canard à l'orange	PLAT 2 EN 1	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens (spaghettis BIO, julienne de carotte, julienne de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)	PLAT 2 EN 1 Axo de bœuf aux riz BIO	PLAT 2 EN 1 Fish and chips sauce tartare	Colombo de dinde	Crépinette de porc sauce tomate
Carottes BIO Vichy	Jambalaya au riz BIO (Haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, oignons)			Frites au four	Riz BIO pilaf	Purée de chou-fleur BIO
Camembert BIO	Tommes des Pyrénées IGP	Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOP	Bûchette laits mélangés (Lait vache et chèvre)	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Pomme cuite	Salade de fruits frais exotiques	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

DINER

LUNDI 23/3	MARDI 24/3	MERCREDI 25/3	JEUDI 26/3	VENDREDI 27/3	SAMEDI 28/3	DIMANCHE 29/3
Potage maison	Salade de hareng aux pommes de terre BIO (Pomme de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil plat, poivre)	Potage maison	Asperges à la vinaigrette	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison
Petits suisses nature BIO	Yaourt nature BIO	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage Kiri	Petits suisses nature BIO	Fromage Samos

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