



































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 <b>BIO</b> à l'indienne <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Carottes <b>BIO</b> râpées aux câpres	Segments de pomelos	Salade de riz <b>BIO</b> 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 ★  Riz <b>BIO</b> pilaf	Sauté de porc à la moutarde  Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Quiche aux trois fromages <b>AOP</b> maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small>  Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Cuisse de poulet cocotte ★  Haricots blancs <b>BIO</b> à la bretonne	PLAT ★ EN 1  Brandade de poisson <b>MSC</b> aux pommes de terre <b>BIO</b>	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small>  Julienne de légumes <small>(Carotte, céleri, courgette)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron  Pâtes <b>BIO</b> fusillis
Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Mimolette	Saint Paulin	Carré <b>BIO</b>	Emmental	Coulommiers
Purée de fruit <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> <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 et haricots)</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 <b>BIO</b>	Fromage Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature <b>BIO</b>	Faisselle	Fromage Samos
Les produits durables dans votre assiette <div>Produit <b>BIO</b>  Produit <b>Label Rouge</b>  Poisson <b>MSC</b>  Produit <b>AOP</b>  Produit <b>IGP</b>  Produits <b>HVE</b>  Produits <b>CE2</b>  Produits <b>RUP</b> </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.			

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 <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, emmental, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</small>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Samoussas aux légumes <small>dosette de mayonnaise</small>	Salade coleslaw aux carottes <b>BIO</b> <small>(Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>
Steak de porc au jus <small>dosette de moutarde</small>	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <small>(choucroute)</small>	Dos de colin <b>MSC</b> sauce dieppoise ★ Riz <b>BIO</b> pilaf	Daube de boeuf <small>(vbf)</small>	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Potée Auvergnate <small>(saucisse fumée, Rôti de porc 1/2 sel) dosette de moutarde</small>	Boudin blanc sauce Porto  Carottes <b>BIO</b> vichy	Rôti de dinde sauce pruneaux <b>IGP</b>  Purée de pommes de terre <b>BIO</b>
Brie <b>BIO</b>	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Munster <b>AOP</b>	Camembert <b>BIO</b>	Edam	Gouda	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>
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 <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade gourmande <small>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Asperges à la vinaigrette	Potage maison
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature <b>BIO</b>	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Faisselle	Fromage Cantadou	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Fromage Chanteneige <b>BIO</b>
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit
Produit <b>BIO</b>  Produit <b>Label Rouge</b>  Poisson <b>MSC</b>  Produit <b>AOP</b>  Produit <b>IGP</b>  Produits <b>HVE</b>  Produits <b>CE2</b>  Produit <b>RUP</b> 						
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.			

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 <b>BIO</b> à la vinaigrette	REPAS ITALIEN Mortadelle et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Di Palermo aux pâtes <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé au thon à la semoule <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse francfort <i>Dosette de moutarde</i> et Lentilles <b>BIO</b> à la paysanne		PLAT 2 EN 1  Pennes <b>BIO</b> à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Sauté de veau Marengo  Carottes <b>BIO</b> à la crème	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Parmentier de poisson aux pommes de terre <b>BIO</b>	Sauté de poulet à la crème d'ail  Poêlée campagnarde <i>haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons.</i>
Mimolette	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Carré <b>BIO</b>	Emmental	Camembert <b>BIO</b>	Brie <b>BIO</b>	Saint Nectaire <b>AOP</b>
Fruit de saison	Tiramisu	Semoule au lait <b>maison</b>	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> 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 <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Potage maison	Salade camarguaise au riz <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, thon, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade italienne aux pâtes <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>
Fromage Saint Môret <b>BIO</b>	Petits suisses nature	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage Vache qui rit <b>BIO</b>
Les produits durables dans votre assiette <div>Produit <b>BIO</b>  Produit <b>Label Rouge</b>  Poisson <b>MSC</b>  Produit <b>AOP</b>  Produit <b>IGP</b>  Produits <b>HVE</b>  Produits <b>CE2</b>  Produit <b>RUP</b> </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.			

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 <b>BIO</b> <small>(Pomme de terre BIO, poireau, carotte, chou vert)</small>	Salade coleslaw aux carottes <b>BIO</b> <small>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>	Saucisson sec et cornichon	Salade de tomates <small>dosette de vinaigrette</small>	Segments de pomelos	Salade Atlantique aux pommes de terre <b>BIO</b> <small>(pomme de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câpres)</small>
Cuisse de canard à l'orange  Carottes <b>BIO</b> Vichy	PLAT 2 EN 1  Jambalaya au riz <b>BIO</b> <small>(Haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, oignons)</small>	PLAT VEGETARIEN Spaghettis <b>BIO</b> végétariens <small>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	PLAT 2 EN 1  Axoa de bœuf aux riz <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1  Fish and chips sauce tartare  Frites au four	Colombo de dinde  Riz <b>BIO</b> pilaf	Crêpinette de porc sauce tomate  Purée de chou-fleur <b>BIO</b>
Camembert <b>BIO</b>	Tommes des Pyrénées <b>IGP</b>	Saint Paulin	Coulommiers	Munster <b>AOP</b>	Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Pont l'Evêque <b>AOP</b>
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 <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil plat, poivre)</small>	Potage maison	Asperges à la vinaigrette	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison
Petits suisses nature <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage Kiri	Petits suisses nature <b>BIO</b>	Fromage Samos
Les produits durables dans votre assiette <div>Produit <b>BIO</b>  Produit <b>Label Rouge</b>   <b>Poisson MSC</b>  <b>Produit AOP</b>  <b>Produit IGP</b>  <b>Produits HVE</b>  <b>Produits CE2</b>  <b>Produit RUP</b> </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.			