JUIN 2025

DEJEUNER

LUNDI 2/6	MARDI 3/6	MERCREDI 4/6	JEUDI 5/6	VENDREDI 6/6	SAMEDI 7/6	DIMANCHE 8/6
Tomate persillée à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Concombre à l'estragon *Dosette de vinaigrette*	Courgettes râpées au basilic	Salade de riz niçoise **BIO** *(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)*	Melon	Taboulé **BIO** *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Segments de pomelos
Blanquette de porc à la moutarde Lentilles **BIO** au jus	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre **BIO** *(vbf)*	Cuisse de canette sauce poivre Haricots verts **BIO** persillés	Quiche Méditerranéenne *(rataouille, œufs, lait)* Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Dos de colin-lieu **MSC** sauce aneth Pâtes **BIO** coquillettes	Saucisse de Toulouse **CE2** sauce tomate Gratin de courgettes	Cuisse de poulet aux 2 poivres Pommes noisettes
Coulommiers	Pont l'Evêque **AOP**	Emmental	Bûchette laits mélangés *(Laits vache et chèvre)*	Camembert **BIO**	Saint Nectaire **AOP**	Brie **BIO**
Fruit de saison	**Eclair au chocolat**	Purée de fruit et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin **IGP**	**Douceur aux fruits rouges**	Crème renversée

DINER

LUNDI 2/6	MARDI 3/6	MERCREDI 4/6	JEUDI 5/6	VENDREDI 6/6	SAMEDI 7/6	DIMANCHE 8/6
Potage maison	Cervelas à la vinaigrette	Samoussa aux légumes	Potage maison	Salade Finlandaise **BIO** *(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)*	Potage maison	Salade bien-être **BIO** *(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)*
Fromage Chanteneige **BIO**	Petits suisses nature **BIO**	Yaourt velouté nature	Fromage Vache qui rit **BIO**	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature **BIO**	Fromage blanc nature

Les produits durables dans votre assiette

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.

Bon Appétit

JUIN 2025

DEJEUNER

LUNDI 9/6	MARDI 10/6	MERCREDI 11/6	JEUDI 12/6	VENDREDI 13/6	SAMEDI 14/6	DIMANCHE 15/6
PENTECOTE Asperges sauce mousseline citron	Gaspacho *(soupe froide)*	Mortadelle et cornichon	**REPAS ESTIVAL** Melon	Salade du chef *(Concombre frais, tomates fraiches, mais, vinaigrette, sel , menthe)*	Céleri **BIO** rémoulade	Salade de Naples **BIO** *(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)*
Ballotin de veau forestier Riz Basmati BIO au curcuma	Sauté de porc **CE2** à la crème d'ail Pomme Boulangère **BIO**	Pané de colin **MSC** et son citron Purée du soleil **BIO** *(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)*	**REPAS FROID** PLAT 2 EN 1 Rosbif froid *dosette de moutarde* *(vbf)* Piémontaise **BIO** et **CE2**	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre **BIO**	Saucisse de Francfort *dosette de moutarde* Carottes **BIO** vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Saint Nectaire AOP	Tomme des Pyrénées **IGP**	Mimolette	Cantal **AOP**	Brique Bleue	Pont l'Evêque **AOP**	Munster **AOP**
Mille-feuilles	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit **BIO** et son biscuit	Fruit de saison	Mousse aux marrons

DINER

LUNDI 9/6	MARDI 10/6	MERCREDI 11/6	JEUDI 12/6	VENDREDI 13/6	SAMEDI 14/6	DIMANCHE 15/6
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade de rollmops aux deux pommes **BIO** *(Pommes de terre locales BIO, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)*	Potage maison	Salade de lentilles **BIO** aux lardons **CE2** *(Lentilles BIO, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, echalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons CE2, sel, poivre)*	Salade méditerranéenne **BIO** *(Pommes de terreBIO, tomates fraiches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)*	Potage maison
Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature **BIO**	Yaourt velouté nature	Yaourt nature **BIO**	Fromage blanc nature **BIO**	Faisselle

Les produits durables dans votre assiette

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.

Bon Appétit

JUIN 2025

DEJEUNER

LUNDI 16/6	MARDI 17/6	MERCREDI 18/6	JEUDI 19/6	VENDREDI 20/6	SAMEDI 21/6	DIMANCHE 22/6
Salade de betteraves **BIO** à la crème	Salade de pois chiches *(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraiche,tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)*	Salade Di Palermo **BIO** *(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)*	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Jambalaya **BIO et CE2** *(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)*	Blanquette de veau *(vbf)* Gratin de chou-fleur **BIO**	Quiche aux trois fromages **AOP** maison *(Emmental ,Cantal AOC, Brique bleue)* Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Steak haché sauce poivre *(vbf)* Frites au four	Dos de colin-lieu **MSC** sauce oseille Pâtes **BIO** fusillis	Sauté de dinde à la provençale Purée Crécy **BIO** *(Carottes) BIO*	Merguez *dosette de ketchup* Semoule **BIO**
Camembert **BIO**	Gouda	Emmental	Saint Nectaire **AOP**	Brie **BIO**	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	**Eclair au café**	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop léger	**Gourmandise passion**	Liégeois au chocolat

DINER

LUNDI 16/6	MARDI 17/6	MERCREDI 18/6	JEUDI 19/6	VENDREDI 20/6	SAMEDI 21/6	DIMANCHE 22/6
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Potage maison	Salade de riz **BIO** aux deux couleurs *(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)*	Taboulé **BIO** *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Salade de Bresse **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)*	Potage maison
Fromage Chanteneige	Fromage blanc nature **BIO**	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature **BIO**	Fromage Kiri

Les produits durables dans votre assiette

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.

Bon Appétit

JUIN 2025

DEJEUNER

LUNDI 23/6	MARDI 24/6	MERCREDI 25/6	JEUDI 26/6	VENDREDI 27/6	SAMEDI 28/6	DIMANCHE 29/6
Marinade du soleil *(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)*	Carottes **BIO** râpées à l'orange	Noix de jambon fumé et son beurre	Melon	Feuilleté au fromage	Segments de pomelos	Pasta à la grecque **BIO et LABEL ROUGE** *(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)*
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid *Dosette de moutarde* et lentilles **BIO** à la vinaigrette	Chili con carne maison *(vbf)*	Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de pomme de terre **BIO**	Dos de cabillaud **MSC** sauce Nantua Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale Semoule **BIO**	Fricassée de poulet sauce poulette Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque **AOP**	Camembert **BIO**	Gouda	Tomme des Pyrénées **IGP**	Edam	Cantal **AOP**
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	**Tartelette fruits rouges crumble**	Poire cuite sauce chocolat	Purée de fruit **BIO**	Crème dessert caramel

DINER

LUNDI 23/6	MARDI 24/6	MERCREDI 25/6	JEUDI 26/6	VENDREDI 27/6	SAMEDI 28/6	DIMANCHE 29/6
Crêpe tomate mozzarella	Œuf en gelée **LABEL ROUGE** *(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)*	Potage maison	Taboulé **BIO** à l'orientale *(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)*	Potage maison	Salade vosgienne **BIO** *(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)*	Potage maison
Fromage blanc nature **BIO**	Petits suisses nature **BIO**	Fromage Cantafrais	★ Yaourt nature **BIO**	Yaourt velouté nature	Fromage Samos	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

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.

Bon Appétit