

MAI 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 28/4	MARDI 29/4	MERCREDI 30/4	JEUDI 1/5	VENDREDI 2/5	SAMEDI 3/5	DIMANCHE 4/5
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE (Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)	Carottes BIO râpées aux câpres	Cervelas à la vinaigrette	FERIE Salade frisée aux lardons CE2 et aux croûtons <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
Quenelle de brochet sauce Armoricaine	Boudin noir et sa compote de pommes ★ Purée de pommes de terre BIO	Cuisse de canette sauce orange Jardinière de légumes (carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)	Rôti de paleron de bœuf sauce cognac (vbf) Tagliatelles au beurre	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Semoule BIO	Sauté de veau sauce crème Petits pois BIO à la française	Cuisse de poulet basquaise Riz BIO pilaf à la tomate
Emmental	Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Carré BIO	Coulommiers	Saint Paulin
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Salade de fruits exotiques frais	Framboisier	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 28/4	MARDI 29/4	MERCREDI 30/4	JEUDI 1/5	VENDREDI 2/5	SAMEDI 3/5	DIMANCHE 4/5
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade créole BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)	Potage maison	Accras de morue	Mini pizza	Potage maison
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage Kiri	Yaourt nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature BIO	Fromage Cantafrais
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.			

MAI 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 5/5	MARDI 6/5	MERCREDI 7/5	JEUDI 8/5	VENDREDI 9/5	SAMEDI 10/5	DIMANCHE 11/5
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Segments de pomelos	FERIE Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i>	Feuilleté au fromage	Taboulé 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 du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>
Tripes à la mode de Caen (vbf)	Rôti de paleron de boeuf sauce échalote (vbf)	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto au poulet crémeux <i>(riz BIO)</i>	Blanquette de veau 8 MAI VICTOIRE 1945 Gratin Dauphinois aux pomme de terre BIO	Dos de lieu MSC sauce crème	Blanquette porc CE2 à la moutarde	Goulash hongrois (vbf)
Pomme BIO vapeur persillées	Polenta crémeuse			Epinards au beurre	Carottes BIO Vichy	Pâtes BIO coquillettes
Chèvre	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Pont l'Evêque AOP	Gouda	Brie BIO	Carré BIO
Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Mousse aux marrons
DINER						
LUNDI 5/5	MARDI 6/5	MERCREDI 7/5	JEUDI 8/5	VENDREDI 9/5	SAMEDI 10/5	DIMANCHE 11/5
Salade mexicaine BIO <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Potage maison	Pâté de lapin et cornichon	Potage maison	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Potage maison	Salade exotique BIO <i>(Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>
Fromage blanc nature BIO	Faisselle	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage Six de Savoie	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.			

MAI 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 12/5	MARDI 13/5	MERCREDI 14/5	JEUDI 15/5	VENDREDI 16/5	SAMEDI 17/5	DIMANCHE 18/5
Galantine aux olives	REPAS ORIENTAL Carotte BIO à la marocaine	Crêpe tomate mozzarella	Segments de pomelos	Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)	Céleri BIO à la vinaigrette	Salade aux deux racines (Carottes et betteraves cuites)
Langue de boeuf sauce piquante (vbf) Pomme de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO à la semoule BIO	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Poêlée du marché (Pommes risolées préfrites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons préfrits, poivrons rouges)	Cuisse de poulet sauce moutarde Purée Saint-Germain (pois cassés)	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac Courgettes sautées	Jambon blanc LABEL ROUGE Polenta crémeuse	Sauté de veau sauce basquaise Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes)
Camembert BIO	Bûchette laits mélangés (Laits de vache et chèvre)	Edam	Carré BIO Cocktail de fruits au sirop léger	Tomme des Pyrénées IGP	Pont l'Evêque AOP	Brique Bleu
Fruit de saison	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert café	Tartelette au citron
DINER						
LUNDI 12/5	MARDI 13/5	MERCREDI 14/5	JEUDI 15/5	VENDREDI 16/5	SAMEDI 17/5	DIMANCHE 18/5
Potage maison	Quiche au fromage	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Potage maison	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)	Salade de lentilles BIO à vinaigrette
Fromage Cantadou	Fromage Samos	Faisselle	Yaourt nature BIO	Fromage Kiri	Faisselle	Fromage blanc nature BIO
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.			

MAI 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 19/5	MARDI 20/5	MERCREDI 21/5	JEUDI 22/5	VENDREDI 23/5	SAMEDI 24/5	DIMANCHE 25/5
Radis et beurre	Macédoine au thon	Salade dauphinoise BIO et CE2 (Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort CE2, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Avocat à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade mexicaine (Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)	Terrine aux trois légumes Dosette de mayonnaise
Saucisses de Francfort CE2 Dosette de moutarde	Sauté de bœuf au paprika (vbf)	Fricassée de poulet sauce suprême	PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 (Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)	Filet de colin MSC sauce à l'aneth	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage	Rôti de dinde sauce madère
Pom'pin	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille		Pâtes BIO fusillis	Purée Crécy BIO (carottes BIO)	Semoule BIO
Brie BIO	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés (Laits de vache et chèvre)	Edam	Coulommiers	Carré BIO	Emmental
Fruit de saison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Purée de fruit BIO et biscuit	Mille feuilles	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 19/5	MARDI 20/5	MERCREDI 21/5	JEUDI 22/5	VENDREDI 23/5	SAMEDI 24/5	DIMANCHE 25/5
Cervelas à la vinaigrette	Potage maison	Samoussas aux légumes	Salade fermière BIO (Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)	Potage maison	Potage maison	Pavé aux poivres et cornichon
Faisselle	Fromage Chanteneige BIO	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage Six de Savoie
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.			

MAI 2025						
DEJEUNER						
LUNDI 26/5	MARDI 27/5	MERCREDI 28/5	JEUDI 29/5	VENDREDI 30/5	SAMEDI 31/5	DIMANCHE 1/6
Fromage de tête	Samoussa aux légumes	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	ASCENSION Confit de poivrons hongrois	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Accras de morue	Carottes BIO râpées citronette
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf)  Purée de pomme de terre BIO	Sauté de porc CE2 à la crème Courgettes sautées à l'ail	REPAS VEGETARIEN Quiche aux oignons maison  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et son feuilleté de pomme de terre BIO	Cœur de merlu MSC sauce estragon Pommes de terre vapeur BIO persillées	Cuisse de pintade chasseur Gratin de chou-fleur BIO	Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf) Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Gouda	Munster AOP	Carré BIO	Mimolette	Saint Paulin
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 26/5	MARDI 27/5	MERCREDI 28/5	JEUDI 29/5	VENDREDI 30/5	SAMEDI 31/5	DIMANCHE 1/6
Salade vendéenne BIO et CE2 <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Potage maison	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison	Salade aux deux pommes BIO <i>(Pomme de terre BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>
Fromage Cantafrais	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature BIO	Faisselle	Fromage Samos	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté 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.			