

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1ER	VENDREDI 2
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Carottes BIO râpées aux câpres	Cervelas à la vinaigrette		Salade de haricots verts à la vinaigrette
Quenelle de brochet sauce Armoricaïne	Boudin noir et sa compote de pommes 	Cuisse de canette sauce orange		Cœur de merlu MSC sauce ciboulette
Courgettes sautées à l'ail	Purée de pommes de terre BIO	Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>		Semoule BIO Barquette de sauce supplémentaire
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Salade de fruits exotiques frais		Framboisier

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 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.

SEMAINE DU 5 AU 9 MAI 2025

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Tomate persillée à la vinaigrette Livrées entières <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Segments de pomelos		Feuilleté au fromage
Tripes à la mode de Caen (vbf)	Rôti de paleron de boeuf sauce échalote (vbf)	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto au poulet crémeux (riz BIO)		Dos de lieu MSC sauce crème
Pomme BIO vapeur persillées	Courgettes sautées à l'ail			Epinards au beurre
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Fruit de saison		Bavarois aux fruits rouges

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 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.

SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Galantine aux olives	REPAS ORIENTAL Carotte BIO à la marocaine	Crêpe tomate mozzarella	Segments de pomelos	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Langue de boeuf sauce piquante (vbf) Pomme de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO <i>à la semoule BIO</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Cuisse de poulet sauce moutarde Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac Courgettes sautées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison

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 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.

SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Cervelas à la vinaigrette	Macédoine au thon	Salade dauphinoise BIO et CE2 <i>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort CE2, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Saucisses de Francfort CE2 <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de bœuf au paprika (vbf)	Fricassée de poulet sauce suprême	PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Filet de colin MSC sauce à l'aneth
Pom'pin	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille		Pâtes BIO fusillis + fromage râpé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Purée de fruit BIO et biscuit

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 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.

SEMAINE DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Fromage de tête	Samoussa aux légumes	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	ASCENSION	Salade de betteraves BIO à la vinaigrette
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	Quiche aux oignons maison ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>		Cœur de merlu MSC sauce estragon Pommes de terre vapeur BIO persillées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison		Tartelette au chocolat

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 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.