

SEPTEMBRE 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 31/8	MARDI 1/9	MERCREDI 2/9	JEUDI 3/9	VENDREDI 4/9	SAMEDI 5/9	DIMANCHE 6/9
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risotto BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre fraîche, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*
Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Cuisse de canette à l'orange Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal, emmental, bûche des Dômes)</small> Salade verte	Calamars à l'espagnole Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce poivre Navets et carottes persillés	Filet de poulet sauce estragon Pommes de terre rissolées au herbes*
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mélangés	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Ananas au sirop léger et biscuit	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit	Crème dessert café	Liégeois à la vanille

DINER

LUNDI 31/8	MARDI 1/9	MERCREDI 2/9	JEUDI 3/9	VENDREDI 4/9	SAMEDI 5/9	DIMANCHE 6/9
Taboulé à l'orientale BIO <small>(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)</small>	Andouille* et beurre	Potage maison	Terrine océane au saumon* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade méditerranéenne <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Potage maison	Crêpe aux champignons*
Crème dessert au caramel	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Riz au lait	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Compote et biscuit

DEJEUNER

LUNDI 7/9	MARDI 8/9	MERCREDI 9/9	JEUDI 10/9	VENDREDI 11/9	SAMEDI 12/9	DIMANCHE 13/9
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Crevettes* et beurre	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Melon	Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Céleri rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Dos de cabillaud sauce Noilly Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Blettes à la béchamel	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Munster AOP	Yaourt nature BIO	Gouda	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Mille-feuilles	Fruit de saison

DINER

LUNDI 7/9	MARDI 8/9	MERCREDI 9/9	JEUDI 10/9	VENDREDI 11/9	SAMEDI 12/9	DIMANCHE 13/9
Quiche Lorraine*	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Potage maison	Saucisson sec* et cornichon	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison
Liégeois au café	Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote et biscuit	Flan géliné nappé caramel

DEJEUNER

LUNDI 14/9	MARDI 15/9	MERCREDI 16/9	JEUDI 17/9	VENDREDI 18/9	SAMEDI 19/9	DIMANCHE 20/9
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Pastèque	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème d'ail Brocolis	★ PLAT 2 EN 1 Couscous	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc	Aile de raie sauce beurre blanc Riz BIO pilaf	Travers de porc sauce barbecue Purée de céleri	Estouffade de bœuf délicate aux lardons <small>(vbf)</small> Pommes boulangères
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Liégeois à la vanille	Crème renversée

DINER

LUNDI 14/9	MARDI 15/9	MERCREDI 16/9	JEUDI 17/9	VENDREDI 18/9	SAMEDI 19/9	DIMANCHE 20/9
Potage maison	Fromage de tête*	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Pizza au fromage*	Potage maison	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>
Fromage blanc fruité	Liégeois au chocolat	Riz au lait maison	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Compote et biscuit

SEPTEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 21/9	MARDI 22/9	MERCREDI 23/9	JEUDI 24/9	VENDREDI 25/9	SAMEDI 26/9	DIMANCHE 27/9
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz, el hancout)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Rôti de veau à la fleur de thym Ratatouille	Omelette* oignons et lardons Purée de potimarron	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Carottes vichy	Sauté d'agneau à la menthe Semoule BIO	Cuisse de canette sauce poivre vert Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Faisselle	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Salade de fruits exotiques	Eclair au café	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Liégeois au chocolat	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 21/9	MARDI 22/9	MERCREDI 23/9	JEUDI 24/9	VENDREDI 25/9	SAMEDI 26/9	DIMANCHE 27/9
Quiche au fromage*	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Noix de jambon fumé* et son beurre
Ile flottante	Yaourt aux fruits	Riz au lait	Fruit de saison	Mousse de marrons	Ananas au sirop léger et biscuit	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 28/9	MARDI 29/9	MERCREDI 30/9	JEUDI 1/10	VENDREDI 2/10	SAMEDI 3/10	DIMANCHE 4/10
Segments de pomelos*	Maquereau à la moutarde*	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière Polenta crémeuse	Quiche lardons et oignons maison Salade verte	Boudin blanc sauce Porto Crèmeux de haricots verts	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute de la mer	Filet de poulet sauce crème Petits pois à la française	Rôti de veau à la provençale Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Carré de l'Est	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Semoule au lait maison	Crème renversée	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 28/9	MARDI 29/9	MERCREDI 30/9	JEUDI 1/10	VENDREDI 2/10	SAMEDI 3/10	DIMANCHE 4/10
Pâté en croûte* et cornichon	Potage maison	Salade paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Crêpe jambon fromage*
Mousse au chocolat	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au café

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par ★

