

# OCTOBRE 2020

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

## SEMAINE BLEUE

### DEJEUNER

LUNDI 5/10	MARDI 6/10	MERCREDI 7/10	JEUDI 8/10	VENDREDI 9/10	SAMEDI 10/10	DIMANCHE 11/10
<b>NORMANDIE</b>	<b>BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE</b>	<b>GRAND-EST</b>	<b>NOUVELLE-AQUITAINE</b>	<b>HAUTS-DE-FRANCE</b>		
Salade normande <small>(Pommes de terre, pommes, moules, persil, oignons, crème, sel)</small>	Jambon persillé de Bourgogne*	Flammekueche*	Rillettes de sardine au piment d'espelette	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Chou blancs râpés aux raisins secs
★ Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	Tarte alsacienne au Munster AOP maison	★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Poisson façon fish and chips* et sauce tartare	Sauté de veau à la catalane	Rôti de dinde sauce crème
Courgettes sautées à l'ail	Pommes de terre et carottes persillées	Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>		Pommes de terre rissolées aux herbes	Salsifis persillés	Polenta crémeuse
Camembert	Montboissier	Carré de l'Est	Yaourt au lait de brebis	Maroilles	Fromage brique croûte noire	Saint Paulin
Riz au lait	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Tarte au sucre	Mousse au citron	Crème renversée

### DINER

LUNDI 5/10	MARDI 6/10	MERCREDI 7/10	JEUDI 8/10	VENDREDI 9/10	SAMEDI 10/10	DIMANCHE 11/10
Potage maison	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade du soleil BIO <small>(Pâtes BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Potage maison	Saucisson sec* et cornichon	Potage maison
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Liégeois au café	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Pêche au sirop léger et biscuit	Fruit de saison

### DEJEUNER

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
Poireaux à la vinaigrette	Terrine aux deux poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Crêpe aux champignons*	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
Curry d'agneau	Boudin noir et sa compote de pommes	Cœur de merlu sauce ensoleillée	★ Carbonade flamande <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Axa de veau et son riz BIO <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</small>	Cuisse de canette sauce poivre vert	Crépinette de porc sauce tomate
Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Brocolis	Carottes Vichy		Pommes Dauphines*	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Faisselle	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crème dessert praliné	Bavarois aux fruits rouges	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Tarte aux pommes

### DINER

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
Potage maison	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Pâté en croûte* et cornichon	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison
Liégeois à la vanille	Mousse aux marrons	Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Mousse au café	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Semoule au lait

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. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labelisé 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



# OCTOBRE 2020

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

## DEJEUNER

LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
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, raz el hanout)</small>	Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	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>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Segments de pomelos*
Blanquette de veau à l'ancienne  Jardinière de légumes	★ PLAT 2 EN 1  Potée auvergnate	Quiche aux oignons et aux lardons maison  Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Cuisse de poulet cocotte  Pommes de terre rissolées aux herbes	Filet de saumon sauce à l'aneth <small>Sous réserve de disponibilité</small>  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Sauté de porc sauce moutarde  Chou vert braisé	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>  Riz BIO pilaf
Saint Paulin	Chèvre	Saint Nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Liégeois au café	Fruit de saison	Tartelette au citron	Mousse au chocolat	Pomme cuite et dosette de confiture	Riz au lait	Crème renversée

## DINER

LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Mousse de canard* et cornichon	Potage maison	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison
Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Compote et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au café	Fruit de saison	Compote et biscuit

## DEJEUNER

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 1/11
Chou rouge au lard	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Andouille* et beurre	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	Céleri rémoulade	FERIE Salade frisée aux raisins secs et Bûche des Dômes <small>Dosette de vinaigrette</small>
Rognons de porc sauce madère  Polenta crémeuse	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac  Haricots verts persillés	Cuisse de pintade sauce chasseur  Purée de potimarron	Omelette* aux herbes  Courgettes à la provençale	PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <small>(vbf)</small> Salade verte	Boulettes d'agneau à l'orientale  Semoule BIO	Longe de porc aux châtaignes et aux abricots  Tagliatelles au beurre
Camembert	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam	Yaourt nature BIO	Fromage brique croûte noire	Montboissier
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Semoule au lait maison	Gourmandise chocolat	Pêche au sirop léger et biscuit	Crème dessert au praliné	Tartelette tatin

## DEJEUNER

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 1/11
Pizza au fromage*	Potage maison	Salade de penne à la romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noires, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Potage maison	Potage maison	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Potage maison
Liégeois au chocolat	Fromage blanc fruité	Compote et biscuit	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Compote et biscuit

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. La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises. Le porc est d'origine Française.

SOREST privilégie le poisson éco-labelisé 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 ★

*Bon Appétit* 