



# NOVEMBRE 2020



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

## DEJEUNER

LUNDI 2/11	MARDI 3/11	MERCREDI 4/11	JEUDI 5/11	VENDREDI 6/11	SAMEDI 7/11	DIMANCHE 8/11
Noix de jambon fumé* et son beurre	Quiche au fromage*	Maquereau à la moutarde*	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1  Endives au jambon Label Rouge	Tarte aux poireaux maison	Cuisse de canette sauce cassis	Cœur de merlu sauce ciboulette	Filet de poulet sauce mexicaine	Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes de terre vapeur persillées		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pommes boulangères	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Courgettes sautées à l'ail	Riz BIO pilaf
Brie	Munster AOP	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Emmental	Cantal AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Paris-Brest	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Crème renversée	Fruit de saison

## DINER

LUNDI 2/11	MARDI 3/11	MERCREDI 4/11	JEUDI 5/11	VENDREDI 6/11	SAMEDI 7/11	DIMANCHE 8/11
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	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Potage maison	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison	Pâté de canard* et cornichon
Ile flottante	Flan géliné nappé caramel	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

## DEJEUNER

LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11	SAMEDI 14/11	DIMANCHE 15/11
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Céleri rémoulade	<b>FERIE</b> Terrine de sanglier* et cornichon	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	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>	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Cuisse de poulet au paprika	Cœur de merlu aux câpres	Rôti de bœuf sauce cognac <small>(vbf)</small>	Andouillette de porc* et son confit d'oignons	Sauté de veau marengo	Jambon blanc Label Rouge sauce madère	Boulettes d'agneau au curry
Purée de butternut	Haricots verts persillés	Subric de pommes de terre	Pommes de terre rissolées aux herbes	Chou-fleur persillé	Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Semoule BIO
Fromage blanc nature BIO	Coulommiers	Comté AOP	Montboissier	Camembert	Mimolette	Bûche des Dômes
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Opéra	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Fruit de saison

## DINER

LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11	SAMEDI 14/11	DIMANCHE 15/11
Potage maison	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison
Riz au lait	Mousse au chocolat	Compote et biscuit	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au praliné

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-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



**Bon  
Appétit** 



# NOVEMBRE 2020



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

## DEJEUNER

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11	SAMEDI 21/11	DIMANCHE 22/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos*	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Crêpe aux champignons*
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde Petits pois à la française	Quiche Lorraine maison Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Dos de cabillaud sauce crème de basilic Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Paupiette de veau sauce forestière Purée de céleri	Cuisse de lapin sauce moutarde Polenta crémeuse
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Tarte bourdaloue	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat

## DINER

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11	SAMEDI 21/11	DIMANCHE 22/11
Pizza au fromage*	Mousse de foie* et cornichon	Potage maison	Potage maison	Salade de lentilles BIO aux lardons	Potage maison	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gésiers de volaille, oignons frais, persil plat frais, vinaigrette)</small>
Mousse au citron	Compote et biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Liégeois au café	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison

## DEJEUNER

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11	SAMEDI 28/11	DIMANCHE 29/11
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Salade flamande <small>(Chou blanc frais, pommes de terre locales fraîches, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pâté en croûte* et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	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>
Sauté d'agneau à la menthe Jardinière de légumes	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Filet de limande meunière* et son citron Brocolis	★ Carbonade flamande <small>(vbf)</small> Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Rôti de veau sauce forestière Gratin Dauphinois	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf	Fondant de porc à la crème d'ail <small>(joue de porc)</small> Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Emmental	Camembert	Mimolette	Faisselle	Bûche des Dômes	Gouda	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Pêche au sirop léger et biscuit	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11	SAMEDI 28/11	DIMANCHE 29/11
Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison
Crème dessert à la vanille	Mousse au café	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et biscuit	Mousse au chocolat

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-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



Bon Appétit 