



DECEMBRE 2020



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

DEJEUNER

LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12	SAMEDI 5/12	DIMANCHE 6/12
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Macédoine à la mayonnaise	Salade de lentilles BIO aux lardons	Courgettes râpées au basilic	Poireaux à la vinaigrette	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*
Sauté de veau	★ PLAT 2 EN 1 Couscous <i>Semoule BIO</i>	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i>	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Calamars à l'espagnole <i>Sous réserve de disponibilité</i>	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	★ Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i>
Choux de Bruxelles		Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pommes de terre rissolées aux herbes	Riz BIO pilaf		Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Coulommiers	Montboissier	Saint Paulin	Brie	Munster AOP	Emmental	Carré de l'Est
Fruit de saison	Fruit de saison	Douceur au chocolat	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Mousse au citron

DINER

LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12	SAMEDI 5/12	DIMANCHE 6/12
Potage maison	Saucisson sec* et cornichon	Potage maison	Potage maison	Salade bien-être BIO <i>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Potage maison	Quiche Lorraine*
Ile flottante	Flan gélatiné nappé caramel	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Semoule au lait	Compote et biscuit

DEJEUNER

LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12	SAMEDI 12/12	DIMANCHE 13/12
Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Rillettes pur porc* et cornichon	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade d'endive à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Radis et beurre	Salade Daupinoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>
★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette Salade verte	Cuisse de lapin sauce chasseur Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Dos de cabillaud sauce beurre blanc Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Polenta crémeuse	Navarin d'agneau Jardinière de légumes	Cuisse de canette façon grand-mère Carottes à la crème
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Gouda	Yaourt nature BIO	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Riz au lait maison	Fruit de saison	Tartelette tatin	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Liégeois au café	Gland au Kirsch

DINER

LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12	SAMEDI 12/12	DIMANCHE 13/12
Potage maison	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Potage maison	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Potage maison	Terrine océane au saumon* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote et biscuit	Crème dessert au chocolat	Compote et biscuit	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12	SAMEDI 19/12	DIMANCHE 20/12
Céleri rémoulade	Crevettes et beurre	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>	Carottes râpées à l'orange	Chou rouge au lard	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Champignons à la grecque
Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf	Boudin blanc sauce Porto Purée de butternut	Quiche aux oignons maison Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Haricots blancs à la bretonne	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue Salade verte	Cuisse de pintade sauce normande Brocolis	Sauté de veau citron olives Semoule BIO
Munster AOP	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Salade de fruits frais	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélatiné nappé caramel	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

DINER

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12	SAMEDI 19/12	DIMANCHE 20/12
Pâté de lapin* et cornichon	Potage maison	Crêpe jambon fromage*	Potage maison	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Potage maison	Salade brestoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
Petits suisses fruités	Crème dessert à la vanille	Liégeois au chocolat	Ile flottante	Pêche au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café

DECEMBRE 2020

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

DEJEUNER

LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12	SAMEDI 26/12	DIMANCHE 27/12
Saucisson à l'ail* et cornichon	Chou blanc râpé aux raisins secs	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	NOËL	Pizza au fromage*	Terrine aux deux poissons* et citron
Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	Nomandin de veau sauce forestière	Filet de limande meunière* et son citron	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO		Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Sauté d'agneau à l'indienne
Endives braisées	Petits pois à la française	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé			Choux de Bruxelles	Riz BIO pilaf
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Edam	Faisselle		Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit		Crème dessert caramel	Tarte aux pommes

DINER

LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12	SAMEDI 26/12	DIMANCHE 27/12
Macédoine au thon	Potage maison	Salami* et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Potage maison
Crème dessert au praliné	Compote et biscuit	Mousse aux marrons	Yaourt aux fruits		Fruit de saison	Mousse au chocolat

DEJEUNER

LUNDI 28/12	MARDI 29/12	MERCREDI 30/12	JEUDI 31/12	VENDREDI 1/1	SAMEDI 2/1	DIMANCHE 3/1
Segments de pomeles*	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	NOUVEL AN	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>	Céleri rémoulade
Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>	Cœur de merlu sauce basilic	Jambon blanc Label Rouge	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron		Sauté de veau sauce crème	Fricassée de poulet aux deux poivres
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Epinards au beurre	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés		Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Mimolette	Emmental	Cantal AOP	Bûche des Dômes		Camembert	Saint Nectaire AOP
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison		Crème renversée	Fruit de saison

DINER

LUNDI 28/12	MARDI 29/12	MERCREDI 30/12	JEUDI 31/12	VENDREDI 1/1	SAMEDI 2/1	DIMANCHE 3/1
Potage maison	Pâté de campagne supérieur* et cornichon	Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Potage maison	Mortadelle* et cornichon
Fruit de saison	Crème dessert au café	Mousse au citron	Abricots au sirop léger et biscuit		Compote et biscuit	Mousse 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. 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

