

# MAI 2021

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

DEJEUNER						
LUNDI 3/5	MARDI 4/5	MERCREDI 5/5	JEUDI 6/5	VENDREDI 7/5	SAMEDI 8/5	DIMANCHE 9/5
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Carottes râpées aux câpres	Chou blanc râpé aux raisins secs	Cervelas* à la vinaigrette	Salade de haricots verts et œuf dur	<b>FERIE</b> Terrine de lotte à la provençale <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Filet de limande meunière* et son citron	Boudin noir* et sa compote de pommes	★ PLAT 2 EN 1 Axa d'agneau et son riz BIO <small>(Haché d'agneau, tomates, poivrons)</small>	Omelette* aux lardons et aux oignons	Sauté de veau à la catalane	Cuisse de canette confite au jus	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>
Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre		Petits pois à la française	Semoule BIO	Gratin Dauphinois	Gratin de brocolis
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Edam	Montboissier	Coulommiers
Fruit de saison	Crème renversée	Mousse au café	Salade de fruits frais	Fruit de saison	<b>Paris-Brest</b>	Mousse au citron

DINER						
LUNDI 3/5	MARDI 4/5	MERCREDI 5/5	JEUDI 6/5	VENDREDI 7/5	SAMEDI 8/5	DIMANCHE 9/5
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	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	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Potage maison	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote et biscuit	Riz au lait	Petits suisses aux fruits	Compote et biscuit	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 10/5	MARDI 11/5	MERCREDI 12/5	JEUDI 13/5	VENDREDI 14/5	SAMEDI 15/5	DIMANCHE 16/5
Asperges à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Courgettes râpées au basilic	<b>ASCENSION</b> Confit de poivrons hongrois	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	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>	Segments de pomelos*
Cuisse de poulet basquaise	Quiche océane maison	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Ballotin de veau forestier*	Dos de cabillaud sauce crème de basilic	Blanquette de fondant de porc à la moutarde	Goulash hongrois <small>(vbf)</small>
Riz BIO pilaf	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pommes de terre rissolées aux herbes	Riz Basmati	Epinards au beurre	Endives braisées	Pommes de terre vapeur persillées
Saint Paulin	Emmental	Chèvre	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature BIO	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	Compote et biscuit	Mousse aux marrons	<b>Tartelette au citron</b>

DINER						
LUNDI 10/5	MARDI 11/5	MERCREDI 12/5	JEUDI 13/5	VENDREDI 14/5	SAMEDI 15/5	DIMANCHE 16/5
Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison	Potage maison	Mousse de foie* et cornichon	Crêpe jambon fromage*
Semoule au lait	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote et biscuit	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Crème dessert 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



# MAI 2021



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

## DEJEUNER

LUNDI 17/5	MARDI 18/5	MERCREDI 19/5	JEUDI 20/5	VENDREDI 21/5	SAMEDI 22/5	DIMANCHE 23/5
Andouille* et beurre	Céleri rémoulade	Crêpe aux champignons*	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées aux raisins secs	Salade de haricots verts en vinaigrette	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Filet de poulet sauce estragon	Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	Navarrin d'agneau	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Cuisse de pintade cocotte
Riz BIO pilaf	Subric de pommes de terre	Poêlée méridionale <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</small>	Haricots blancs à la bretonne			Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Munster AOP	Bûche des Dômes
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Mousse au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Crème dessert café	Crème renversée

## DINER

LUNDI 17/5	MARDI 18/5	MERCREDI 19/5	JEUDI 20/5	VENDREDI 21/5	SAMEDI 22/5	DIMANCHE 23/5
Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Potage maison	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, concombre, tomate, poivrons, câpres, thon, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Oeuf en gelée <small>(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison	Pâté en croûte* et cornichon
Crème dessert chocolat	Compote et biscuit	Poire cuite sauce chocolat	Fromage blanc aux fruits	Flan gélifié nappé caramel	Compote et biscuit	Fruit de saison

## DEJEUNER

LUNDI 24/5	MARDI 25/5	MERCREDI 26/5	JEUDI 27/5	VENDREDI 28/5	SAMEDI 29/5	DIMANCHE 30/5
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b> Asperges sauce mousseline citron	Chou blanc râpé à l'ananas	Salade dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Salade du Pirée <small>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</small>	Radis et beurre	Salade de betteraves à la crème	Terrine aux trois légumes* <small>Dosette de mayonnaise</small>
Cuisse de lapin à la belge	Quiche aux oignons et lardons maison	Fondant de porc à la crème d'ail	PLAT 2 EN 1 Risotto au poulet crémeux	Filet de saumon sauce à l'aneth <small>Selon disponibilité</small>	Blanquette de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce madère
Pommes boulangères	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Haricots verts persillés		Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre
Cantal AOP	Saint Nectaire AOP	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Brie	Yaourt nature BIO	Camembert	Emmental
Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote et biscuit	Mille feuilles	Fruit de saison

## DINER

LUNDI 24/5	MARDI 25/5	MERCREDI 26/5	JEUDI 27/5	VENDREDI 28/5	SAMEDI 29/5	DIMANCHE 30/5
Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Pâté de lapin* et cornichon	Oeuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma)</small>
Compote et biscuit	Liégeois au chocolat	Compote et biscuit	Mousse aux marrons	Crème renversée	Fruit de saison	Crème dessert 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

