


 <h1 style="text-align: center;">JUIN 2021</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 31/5	MARDI 1/6	MERCREDI 2/6	JEUDI 3/6	VENDREDI 4/6	SAMEDI 5/6	DIMANCHE 6/6
Salade coleslaw <small>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</small>	Salade de lentilles BIO	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pâté de campagne* et cornichon	Asperges à la vinaigrette	Quiche Lorraine*	Carottes râpées citronnette
Langue de veau sauce piquante <small>(vbf)</small>	Estouffade de bœuf délicieuse <small>(vbf)</small>	Cœur de merlu sauce basilic	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moultarde</small>	★ PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc	Saucisses de Francfort <small>Dosette de moutarde</small>	Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>
Purée de pommes de terre	Courgettes sautées à l'ail	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Purée Saint-Germain <small>(pois cassés)</small>		Gratin de chou-fleur	Riz BIO pilaf
Coulommiers	Fromage brique croûte noire	Gouda	Chèvre	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Pêche au sirop léger et biscuit	Framboisier	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Mousse au citron	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 31/5	MARDI 1/6	MERCREDI 2/6	JEUDI 3/6	VENDREDI 4/6	SAMEDI 5/6	DIMANCHE 6/6
Noix de jambon fumé* et son beurre	Potage maison	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 antillaise <small>(Riz thaï parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Potage maison
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Flan gélatiné nappé caramel	Ananas au sirop léger et biscuit	Liégeois au café	Compote et biscuit	Fruit de saison
DEJEUNER						
LUNDI 7/6	MARDI 8/6	MERCREDI 9/6	JEUDI 10/6	VENDREDI 11/6	SAMEDI 12/6	DIMANCHE 13/6
Champignons à la grecque	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</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 pomeles*
PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Semoule BIO	Filet de poulet sauce normande Purée de haricots verts	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Dos de cabillaud aux câpres Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce chasseur Gratin de blettes	Cuisse de canette confite au jus Pommes noisettes
Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Buchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Faisselle	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Douceur aux fruits rouges	Crème renversée
DINER						
LUNDI 7/6	MARDI 8/6	MERCREDI 9/6	JEUDI 10/6	VENDREDI 11/6	SAMEDI 12/6	DIMANCHE 13/6
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Crevettes* et beurre	Potage maison	Potage maison	Salade de riz niçoise <small>(Riz thaï parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>
Crème dessert café	Poire au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote et biscuit
DEJEUNER						
LUNDI 14/6	MARDI 15/6	MERCREDI 16/6	JEUDI 17/6	VENDREDI 18/6	SAMEDI 19/6	DIMANCHE 20/6
Pastèque	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Mortadelle* et cornichon	Melon	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Céleri rémoulade	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>
Sauté d'agneau estival	Saucisses chipolatas* et confit d'oignons	Filet de colin meunière* et son citron	Repas froid Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et pommes de terre	Cuisse de lapin sauce moutarde	Rôti de porc sauce miel
Haricots blancs façon grand-mère	Gratin Dauphinois	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>			Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Aubergines à la provençale
Edam	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Munster AOP
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Salade de fruits frais maison	Plaisir chocolat	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse aux marrons
DINER						
LUNDI 14/6	MARDI 15/6	MERCREDI 16/6	JEUDI 17/6	VENDREDI 18/6	SAMEDI 19/6	DIMANCHE 20/6
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 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 de lentilles BIO aux lardons <small>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</small>	Potage maison	Mousse de foie* et cornichon
Compote et biscuit	Liégeois au chocolat	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Ile flottante	Fruit de saison

 <h1 style="margin: 0;">JUIN 2021</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 21/6	MARDI 22/6	MERCREDI 23/6	JEUDI 24/6	VENDREDI 25/6	SAMEDI 26/6	DIMANCHE 27/6
Salade de betteraves à la crème	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 ★ Jambalaya <small>(Riz, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</small>	Rôti de veau sauce poivre Gratin de chou-fleur	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Dos de colin-lieu sauce oseille Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Boudin blanc* sauce Porto Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small> Semoule BIO
Camembert	Montboissier	Emmental	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature BIO	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Abricots au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
DINER						
LUNDI 21/6	MARDI 22/6	MERCREDI 23/6	JEUDI 24/6	VENDREDI 25/6	SAMEDI 26/6	DIMANCHE 27/6
Potage maison	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>	Potage maison	Quiche Lorraine*	Salami* et cornichon	Potage maison	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Crème dessert chocolat	Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Crème dessert café	Compote et biscuit
DEJEUNER						
LUNDI 28/6	MARDI 29/6	MERCREDI 30/6	JEUDI 1/7	VENDREDI 2/7	SAMEDI 3/7	DIMANCHE 4/7
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomates, olives)</small>	Oeuf en gelée <small>(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Melon	Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos*	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, oignon, huile d'olive)</small>
Repas froid PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles BIO à la vinaigrette	PLAT 2 EN 1 Parmentier de canard Salade verte	Aile de raie sauce beurre blanc <small>Selon arrivage</small> Brocolis	Omelette* aux oignons et à la tomate Petits pois à la française	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> Pommes boulangères	Sauté d'agneau à la menthe Riz BIO pilaf	Cuisse de poulet sauce poulette Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Riz au lait maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	Gland au Kirsch
DINER						
LUNDI 28/6	MARDI 29/6	MERCREDI 30/6	JEUDI 1/7	VENDREDI 2/7	SAMEDI 3/7	DIMANCHE 4/7
Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes rizone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison	Saucisson sec* et cornichon
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Crème renversée	Crème dessert praliné	Compote et biscuit	Fruit de saison

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 