

JANVIER 2022

DEJEUNER

LUNDI 3/1	MARDI 4/1	MERCREDI 5/1	JEUDI 6/1	VENDREDI 7/1	SAMEDI 8/1	DIMANCHE 9/1
Pizza au fromage	Salade italienne BIO <small>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Noix de jambon fumé et son beurre	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>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Pâté de canard et cornichon
Sauté d'agneau à l'indienne Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute au Riesling	Dos de cabillaud sauce Noilly Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> Carottes Vichy	Cuisse de lapin sauce moutarde Purée de pomme de terre	Normandin de veau sauce poivre Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small> Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Munster AOP	Yaourt nature BIO	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Edam	Coulommiers
Ananas au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Galette des Rois	Ile flottante	Fruit de saison	Tartelette au citron

DINER

LUNDI 3/1	MARDI 4/1	MERCREDI 5/1	JEUDI 6/1	VENDREDI 7/1	SAMEDI 8/1	DIMANCHE 9/1
Salade de lentilles BIO aux lardons	Velouté butternut	Potage maison	Potage maison	Salade camarguaise <small>(Riz thal parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison
Crème dessert à la vanille	Yaourt aux fruits	Liégeois au café	Mousse au citron	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Flan gélifié nappé caramel

JANVIER 2022

DEJEUNER

LUNDI 10/1	MARDI 11/1	MERCREDI 12/1	JEUDI 13/1	VENDREDI 14/1	SAMEDI 15/1	DIMANCHE 16/1
Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Céleri à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Saucisson à l'ail et cornichon	Carottes râpées aux câpres
Sauté de veau marengo ★ Endives braisées	★ PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet	Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small> Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Rôti de porc sauce crème d'ail Gratin Dauphinois	Dos de colin-lieu sauce poivre vert Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Travers de porc sauce barbecue Purée de chou-fleur	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Emmental	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au café

DINER

LUNDI 10/1	MARDI 11/1	MERCREDI 12/1	JEUDI 13/1	VENDREDI 14/1	SAMEDI 15/1	DIMANCHE 16/1
Potage maison	Fromage de tête	Potage maison	Terrine au saumon fumé et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Potage maison
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au café	Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat	Mousse au citron	Pêche au sirop léger et biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par ★

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

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 parfois être modifiées.

Bon Appétit

JANVIER 2022

DEJEUNER

LUNDI 17/1	MARDI 18/1	MERCREDI 19/1	JEUDI 20/1	VENDREDI 21/1	SAMEDI 22/1	DIMANCHE 23/1
Radis et beurre	Segments de pomelos	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Mousse de foie et cornichon	Salade du Sud Ouest <small>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Céleri rémoulade	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette de canard et son confit d'oignons Pomme de terre rissolées aux herbes	Filet de limande meunière et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Oeufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Carbonnade flammande <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse	Sauté de veau citron olives Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Camembert	Tomme des Pyrénées AOP	Mimolette	Edam	Montboissier	Bûche des Dômes	Fromage blanc nature BIO
Pomme cuite et confiture	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème renversée	Eclair au café

DINER

LUNDI 17/1	MARDI 18/1	MERCREDI 19/1	JEUDI 20/1	VENDREDI 21/1	SAMEDI 22/1	DIMANCHE 23/1
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>	Potage maison	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Potage maison
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

JANVIER 2022

DEJEUNER

LUNDI 24/1	MARDI 25/1	MERCREDI 26/1	JEUDI 27/1	VENDREDI 28/1	SAMEDI 29/1	DIMANCHE 30/1
Pâté en croûte et cornichon	Maquereau à la moutarde	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	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>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Quiche aux poireaux maison Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Brie	Gouda	Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Saint Paulin
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

DINER

LUNDI 24/1	MARDI 25/1	MERCREDI 26/1	JEUDI 27/1	VENDREDI 28/1	SAMEDI 29/1	DIMANCHE 30/1
Potage maison	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	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	Potage cultivateur <small>(Pomme de terre, carotte, poireaux, navet, céleri)</small>	Potage maison
Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Poire au sirop léger et biscuit	Mousse aux marrons	Liégeois à la vanille

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par ★

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

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 parfois être modifiées.

