

FEVRIER 2022

DEJEUNER

| LUNDI 31/1 | MARDI 1/2 | MERCREDI 2/2 | JEUDI 3/2 | VENDREDI 4/2 | SAMEDI 5/2 | DIMANCHE 6/2 |
|---|-----------------------------------|---|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small> | Saucisson sec et cornichon | Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small> | Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Salade de lentilles BIO aux lardons | Crêpe aux champignons | Céleri rémoulade |
| Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small> | Sauté de veau au citron et olives | Dos de cabillaud aux câpres | ★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate | Sauté de dinde sauce crème | Crêpinette de porc sauce tomate | Boulettes d'agneau sauce l'orientale |
| Purée de pomme de terre | Haricots verts persillés | Riz BIO pilaf | | Purée de butternut | Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small> | Semoule BIO |
| Cantal AOP | Yaourt nature BIO | Coulommiers | Emmental | Camembert | Mimolette | Bûche des Dômes |
| Mirabelles au sirop léger et biscuit | Fruit de saison | Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture | Flan gélifié nappé caramel | Salade de fruits frais | Liégeois au chocolat | Tartelette tatin |

DINER

| LUNDI 31/1 | MARDI 1/2 | MERCREDI 2/2 | JEUDI 3/2 | VENDREDI 4/2 | SAMEDI 5/2 | DIMANCHE 6/2 |
|---|---------------------------|-----------------------|---|---------------------------|-----------------|--|
| Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small> | Potage maison | Velouté de potimarron | Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small> | Potage maison | Potage maison | Salade Dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small> |
| Mousse au café | Crème dessert au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Petits suisses aux fruits | Fruit de saison | Fruit de saison |

FEVRIER 2022

DEJEUNER

| LUNDI 7/2 | MARDI 8/2 | MERCREDI 9/2 | JEUDI 10/2 | VENDREDI 11/2 | SAMEDI 12/2 | DIMANCHE 13/2 |
|--|--|---|--|-------------------------------------|---|--|
| Asperges à la vinaigrette | Segments de pomelos | Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small> | Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, pois chiches, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Chou rouge au lard | Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small> | Radis et beurre |
| Omelette aux oignons et à la tomate | Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> | Cuisse de pintade sauce chasseur | Flan savoyard au Reblochon de Savoie AOP maison | Cœur de merlu sauce ciboulette | Paupiette de veau sauce napolitaine | PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de canette confite à l'alsacienne <small>(choucroute, pomme fruit cuite)</small> |
| Bouquetière de légumes <small>(Carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)</small> | Pommes de terre vapeur persillées | Gratin de chou-fleur | Salade d'endives <small>Dosette de vinaigrette</small> | Pâtes BIO fusillis et emmental râpé | Céleri braisé | |
| Munster AOP | Carré de l'Est | Edam | Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small> | Saint Paulin | Saint Nectaire AOP | Brie |
| Fruit de saison | Compote et son biscuit | Douceur au café | Fruit de saison | Poire cuite sauce chocolat | Fruit de saison | Crème dessert au praliné |

DINER

| LUNDI 7/2 | MARDI 8/2 | MERCREDI 9/2 | JEUDI 10/2 | VENDREDI 11/2 | SAMEDI 12/2 | DIMANCHE 13/1 |
|--------------------|---------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|--------------------------|--|
| Potage maison | Andouille et beurre | Potage maison | Salade de betteraves à la vinaigrette | Potage maison | Potage maison | Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small> |
| Mousse au chocolat | Yaourt aux fruits | Fruit de saison | Ile flottante | Semoule au lait | Crème dessert au caramel | Fruit de saison |

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.



FEVRIER 2022

DEJEUNER

| LUNDI 14/2 | MARDI 15/2 | MERCREDI 16/2 | JEUDI 17/2 | VENDREDI 18/2 | SAMEDI 19/2 | DIMANCHE 20/2 |
|---|---|--|--|--|---|--|
| Carottes râpées citronnette | Terrine océane au saumon et citron | Pâté de campagne supérieur et cornichon | Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small> | Segments de pomelos | Chou blanc aux raisins secs | Salade mexicaine <small>(Maïs, pois chiches, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small> |
| ★ PLAT 2 EN 1 Couscous <small>À la semoule BIO</small> | Boudin noir aux oignons Purée de pommes de terre | Dos de cabillaud sauce à l'aneth Fondue de poireaux | Fondant de bœuf à la niçoise <small>(vbf) (Joue de bœuf)</small> Chou vert braisé | Normandin de veau sauce forestière Polenta crémeuse | PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette Salade verte | Cuisse de lapin en blanquette Carottes et navets persillés |
| Emmental | Cantal AOP | Mimolette | Camembert | Bûche des Dômes | Fromage blanc nature BIO | Chèvre |
| Fruit de saison | Compote et son biscuit | Fruit de saison | Eclair au chocolat | Riz BIO au lait maison | Liégeois au chocolat | Baba au rhum |

DINER

| LUNDI 14/2 | MARDI 15/2 | MERCREDI 16/2 | JEUDI 17/2 | VENDREDI 18/2 | SAMEDI 19/2 | DIMANCHE 20/2 |
|-----------------------|---|--------------------|---|------------------|---|------------------|
| Potage maison | Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small> | Potage maison | Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small> | Soupe à l'oignon | Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small> | Potage maison |
| Crème dessert au café | Fromage blanc aux fruits | Mousse aux marrons | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote et son biscuit | Fruit de saison |

FEVRIER 2022

DEJEUNER

| LUNDI 21/2 | MARDI 22/2 | MERCREDI 23/2 | JEUDI 24/2 | VENDREDI 25/2 | SAMEDI 26/2 | DIMANCHE 27/2 |
|--|--|---|--|--|--|---|
| Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette | Salade de haricots verts à la vinaigrette | Salade aux deux racines <small>(Carotte et betteraves cuites)</small> | Radis et beurre | Charcuterie du jour | Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais, vinaigrette)</small> | Segments de pomelos |
| Rôti de veau sauce crème Petits pois à la française | PLAT 2 EN 1 ★ Parmentier de canard Salade verte | Quiche aux oignons maison Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small> | Omelette aux herbes Pomme de terre rissolées aux herbes | Dos de colin-lieu sauce ensoleillée Riz BIO pilaf | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge | Goulash hongrois <small>(vbf)</small> Semoule BIO |
| Coulommiers | Pont l'Evêque AOP | Saint Paulin | Brie | Montboissier | Carré de l'Est | Comté AOP |
| Fruit de saison | Tarte aux pommes grand-mère | Fruit de saison | Liégeois au café | Pruneaux d'Agen au thé et biscuit | Fruit de saison | Crème dessert au caramel |

DINER

| LUNDI 21/2 | MARDI 22/2 | MERCREDI 23/2 | JEUDI 24/2 | VENDREDI 25/2 | SAMEDI 26/2 | DIMANCHE 27/2 |
|------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------|---|---------------------------------|------------------------|
| Potage maison | Saucisson à l'ail et cornichon | Potage maison | Potage maison | Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small> | Rillettes pur porc et cornichon | Potage maison |
| Mousse au citron | Fruit de saison | Yaourt aux fruits | Fruit de saison | Crème dessert à la vanille | Mousse au chocolat | Compote et son 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.

