

MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENDREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3
Champignons à la grecque	Terrine aux deux poissons à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salami et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de lentilles BIO aux lardons
Cuisse de canette façon grand-mère Bouquetière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)</i>	Fricassée de poulet au curry Riz BIO pilaf	Cœur de merlu sauce beurre blanc Mousseline d'épinard	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute au Riesling	Œufs ★ à la berrichonne <i>(Vin rouge, lardons, tomate)</i> Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Sauté d'agneau à la menthe Haricots verts persillés	Sauté de dinde sauce suprême Jardinière de légumes
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Faisselle	Munster AOP	Bûche des Dômes	Edam	Brie
Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Abricots au sirop léger et biscuit	Liégeois à la vanille	Douceur chocolat

DINER

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENDREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3
Quiche au fromage	Crème de brocoli	Potage maison	Potage maison	Salade californienne <i>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Potage maison
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Mousse au café	Fruit de saison	Fruit de saison

MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 7/3	MARDI 8/3	MERCREDI 9/3	JEUDI 10/3	VENDREDI 11/3	SAMEDI 12/3	DIMANCHE 13/3
Chou blanc à l'ananas	Salade piémontaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos	Salade de riz rose <i>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</i>	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</i>
Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i> Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Fondant de porc à la moutarde <i>(Joue de porc)</i> Choux de Bruxelles à la paysanne <i>(Lardons)</i>	Filet de poulet sauce forestière Haricots blancs à la bretonne	PLAT 2 EN 1 Brandade de morue ★ Salade verte	Cuisse de pintade sauce normande Julienne de légumes <i>(Carotte, céleri, courgette)</i>	Rôti de veau sauce provençale Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Montboissier	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Compote et son biscuit	Salade de fruits frais exotiques	Bavarois aux fruits rouges	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Crème dessert au praliné	Mousse au citron	Fruit de saison

DINER

LUNDI 7/3	MARDI 8/3	MERCREDI 9/3	JEUDI 10/3	VENDREDI 11/3	SAMEDI 12/3	DIMANCHE 13/3
Andouille et beurre	Potage maison	Potage maison	Taboulé à l'orientale BIO <i>(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)</i>	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Potage céleri	Potage maison
Crème dessert au café	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 14/3	MARDI 15/3	MERCREDI 16/3	JEUDI 17/3	VENDREDI 18/3	SAMEDI 19/3	DIMANCHE 20/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Céleri rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Charcuterie du jour	Pizza au fromage	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Sauté de veau à la catalane	Dos de colin-lieu sauce dieppoise	Travers de porc sauce barbecue	PLAT 2 EN 1 ★ Potée de canette	Boudin blanc sauce Porto	Rôti de dinde sauce pruneaux
Purée de céleri	Gratin de courgettes	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Pomme de terre rissolées aux herbes		Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Pommes de terre vapeur persillées
Brie	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature BIO	Camembert	Edam	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier

DINER

LUNDI 14/3	MARDI 15/3	MERCREDI 16/3	JEUDI 17/3	VENDREDI 18/3	SAMEDI 19/3	DIMANCHE 20/3
Potage maison	Potage maison	Salade du Sud Ouest <small>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Soupe du chalet <small>(Pomme de terre, carotte, navet, épinard)</small>	Potage maison	Pâté de campagne supérieur et cornichon
Crème dessert au caramel	Compote et son biscuit	Mousse aux marrons	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 21/3	MARDI 22/3	MERCREDI 23/3	JEUDI 24/3	VENDREDI 25/3	SAMEDI 26/3	DIMANCHE 27/3
Salade de betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	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>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 Sausisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small> et Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Filet de poulet sauce estragon Brocolis	Quiche épinard chèvre maison Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Dos de cabillaud sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de veau sauce crème Poêlée méridionale <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</small>	Cuisse de lapin sauce chasseur Riz BIO pilaf
Mimolette	Bûche des Dômes	Carré de l'Est	Emmental	Cantal AOP	Brie	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Exquis exotique	Crème dessert au praliné	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café

DINER

LUNDI 21/3	MARDI 22/3	MERCREDI 23/3	JEUDI 24/3	VENDREDI 25/3	SAMEDI 26/3	DIMANCHE 27/3
Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, mais, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Potage maison	Potage maison	Terrine aux trois poissons et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Potage carotte à l'orange	Salade italienne BIO <small>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>
Fromage blanc aux fruits	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert à la vanille	Liégeois au chocolat	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.



MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 28/3	MARDI 29/3	MERCREDI 30/3	JEUDI 31/3	VENDREDI 1/4	SAMEDI 2/4	DIMANCHE 3/4
Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Radis et beurre	Pâté de canard et cornichon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Segments de pomelos	Salade Normande <small>(pomme de terre, filet de lieu noir, béarnaise, câpres)</small>
Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette	Langue de veau aux deux moutardes	Navarrin d'agneau	Filet de limande meunière et son citron	Colombo de dinde	Crêpinette de porc sauce tomate
Carottes Vichy	Salade verte	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Jardinière de légumes	Ratatouille	Riz BIO pilaf	Purée de chou-fleur
Camembert	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOP	Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles

DINER

LUNDI 28/3	MARDI 29/3	MERCREDI 30/3	JEUDI 31/3	VENDREDI 1/4	SAMEDI 2/4	DIMANCHE 3/4
Salade de haricots verts et œuf dur	Potage fermier <small>(Pomme de terre, poireau, carotte, chou vert)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison
Ile flottante	Yaourt aux fruits	Liégeois au café	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	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.

Bon Appétit 