

JANVIER 2023

JANVIER 2023						
LUNDI 2/1	MARDI 3/1	MERCREDI 4/1	JEUDI 5/1	VENDREDI 6/1	SAMEDI 7/1	DIMANCHE 8/1
Salade de lentilles BIO aux lardons HVE	Salade charcutière BIO <i>(Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, comichons, persil plat, sel, poivre)</i>	Noix de jambon fumé et beurre	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Pâtes de campagne HVE et cornichon
Cuisse de poulet basquaise Semoule BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute HVE <i>(poitrine de porc HVE, saucisse Fumée HVE, saucisse de Francfort HVE, saucisson à l'ail HVE)</i>	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc citron Légumes ensoleillés <i>(haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> ★ Carottes BIO Vichy	Blanquette de dinde Purée de pomme de terre BIO	Normandin de veau sauce poivre Riz BIO pilaf	Sauté de porc HVE royal aux pruneaux IGP Légumes verdurette <i>(haricots verts, petits pois)</i>
Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Munster AOP	Fromage blanc 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	Compote BIO et biscuit	Galette des Rois	Fruit de saison	Tartelette au citron
DINER						
LUNDI 2/1	MARDI 3/1	MERCREDI 4/1	JEUDI 5/1	VENDREDI 6/1	SAMEDI 7/1	DIMANCHE 8/1
Pizza au fromage	Velouté butternut BIO	Salade italienne BIO <i>(Pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade camarguaise BIO <i>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade océane BIO <i>(Pommes de terre BIO, moules, mayonnaise, oignons, persil plat, curry)</i>
Crème dessert à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Flan gélifié nappé caramel

JANVIER 2023

DEJEUNER

LUNDI 9/1	MARDI 10/1	MERCREDI 11/1	JEUDI 12/1	VENDREDI 13/1	SAMEDI 14/1	DIMANCHE 15/1
Fromage de tête	Poireaux à la vinaigrette	REPAS DU SUD OUEST Salade gourmande BIO <small>(haricots verts BIO, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Céleri BIO à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette	Carottes BIO râpées aux câpres
Escalope de veau hachée sauce crème Haricots verts persillés	PLAT 2 EN 1 Paëlla BIO <small>Riz BIO</small>	Cuisse de canette confite au jus ★ Pommes noisettes	Rôti de porc HVE sauce crème d'ail Chou vert et pomme de terre BIO	Dos de lieu MSC sauce poivre vert Riz BIO pilaf	Escalope échine de porc HVE sauce barbecue Purée de céleri	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Tomme des Pyrénées IGP	Emmental	Carré BIO	Brie BIO	Cantal AOP
Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques	Gâteau basque	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit	Mousse aux marrons	Crème dessert au café

DINER

LUNDI 9/1	MARDI 10/1	MERCREDI 11/1	JEUDI 12/1	VENDREDI 13/1	SAMEDI 14/1	DIMANCHE 15/1
Potage maison	Salade atlantique BIO <small>(Pommes de terre BIO, poisson, bearnaise)</small>	Potage maison	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Potage maison	Salade chinoise BIO <small>(Soja, carottes bio, vinaigrette, riz bio, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Potage maison
Semoule BIO au lait maison	Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger et biscuit

Les produits durables dans votre assiette



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 plats régionaux sont signalés par



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



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.

JANVIER 2023

DEJEUNER

LUNDI 16/1	MARDI 17/1	MERCREDI 18/1	JEUDI 19/1	VENDREDI 20/1	SAMEDI 21/1	DIMANCHE 22/1
Radis et beurre	Segments de pomelos	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Pâté de campagne HVE au poivre vert	Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote, sel, poivre)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette et confit d'oignons Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin MSC meunière et citron Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Oeufs à la florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Bourguignon de bœuf à la provençale ★ Brocolis en gratin	Sauté de veau citron olives Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron BIO
Camembert BIO	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Gouda	Yaourt nature BIO	Montboissier	Bleuet des prairies	Pont l'Evêque AOP
Pomme HVE cuite <i>dosette de confiture</i>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Fruit de saison	Crème renversée	Eclair au café

DINER

LUNDI 16/1	MARDI 17/1	MERCREDI 18/1	JEUDI 19/1	VENDREDI 20/1	SAMEDI 21/1	DIMANCHE 22/1
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates BIO, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail)</i>	Potage maison	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Potage maison	NOUVEAU PLAT Potage Parmentier BIO <i>(pomme de terre BIO, poireaux, bouillon, oignon, crème, lait, beurre, cerfeuil)</i>	Salade créole BIO <i>(Riz, BIO poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Potage maison
Riz au lait	Fruit de saison	Abricots au sirop léger et biscuit	Compote BIO et biscuit	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

JANVIER 2023

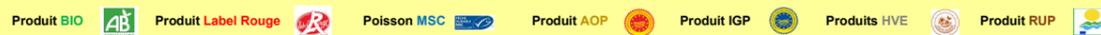
DEJEUNER

LUNDI 23/1	MARDI 24/1	MERCREDI 25/1	JEUDI 26/1	VENDREDI 27/1	SAMEDI 28/1	DIMANCHE 29/1
Chou blanc aux raisins secs	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, poisson, bearnaise)</i>	Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs bio vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignon, persil plat, ail, sel)</i>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Quenelle de volaille sauce forestière Endives braisées	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Pomme de terre rissolées aux herbes	Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Dos de colin MSC sauce hollandaise Pâtes BIO fusillis	Filet de poulet sauce forestière Petits pois BIO à la française	Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf
Brie BIO	Gouda	Mimolette	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Saint Paulin
Compote BIO et Biscuit	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Mousse au café	Fruit de saison

DINER

LUNDI 23/1	MARDI 24/1	MERCREDI 25/1	JEUDI 26/1	VENDREDI 27/1	SAMEDI 28/1	DIMANCHE 29/1
Potage maison	Salade aux deux racines BIO <i>(Betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Potage maison	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Potage maison	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Potage maison
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Compote et biscuit	Poire au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille

Les produits durables dans votre assiette



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 plats régionaux sont signalés par



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



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.