

## FEVRIER 2023

LUNDI 30/1	MARDI 31/1	MERCREDI 1/2	JEUDI 2/2	VENDREDI 3/2	SAMEDI 4/2	DIMANCHE 5/2
Salade coleslaw <b>BIO</b> <small>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	<b>REPAS DU NORD PAS DE CALAIS</b> Saucisson sec et cornichon	Crêpe aux champignons	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betteraves <b>BIO</b>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade
Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small> Purée de pomme de terre <b>BIO</b>	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Endives au jambon <b>Label Rouge</b>	Dos de cabillaud <b>MSC</b> aux câpres  Riz <b>BIO</b> pilaf	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Potée auvergnate <b>HVE</b> <small>(rôti de porc 1/2 sel, saucisse fumée) et dosette de moutarde</small>	Dos de colin <b>MSC</b> sauce beurre blanc  Pâtes <b>BIO</b> macaronis	Sauté de veau au citron et olives  Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Boulettes d'agneau sauce l'orientale  Semoule <b>BIO</b>
Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Mimolette	Coulommiers	Emmental	Camembert <b>BIO</b>	Tomme de Pyrénées <b>IGP</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>
Cocktail de fruits au sirop léger <b>BIO</b> et biscuit	Liégeois au chocolat	Flan gélifié nappé caramel	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Tartelette tatin

### DINER

LUNDI 30/1	MARDI 31/1	MERCREDI 1/2	JEUDI 2/2	VENDREDI 3/2	SAMEDI 4/2	DIMANCHE 5/2
Taboulé à l'orientale <b>BIO</b> <small>(Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Velouté de potimarron <b>BIO</b>	Salade bien être <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Potage maison	Salade de lentilles <b>BIO</b> aux lardons <b>HVE</b>	Potage maison	Salade Dauphinoise <b>BIO et HVE</b> <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</small>
Mousse au café	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Compote et biscuit	Fruit de saison

## FEVRIER 2023

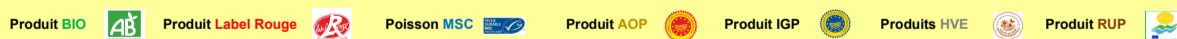
### DEJEUNER

LUNDI 6/2	MARDI 7/2	MERCREDI 8/2	JEUDI 9/2	VENDREDI 10/2	SAMEDI 11/2	DIMANCHE 12/2
Chou fleur à la vinaigrette	Segments de pomelos	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taboulé <b>BIO</b> <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Mortadelle à la pistache et cornichon	Salade Paimpol <b>BIO et HVE</b> <small>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</small>	Radis et beurre
Omelette aux oignons et à la tomate  Ratatouille	Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>  Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Cuisse de pintade sauce chasseur  Gratin de chou-fleur <b>BIO</b>	Blanquette de veau à l'ancienne  Riz <b>BIO</b> pilaf	Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce ciboulette  Pâtes <b>BIO</b> fusillis	Paupiette de veau sauce napolitaine  Céleri <b>BIO</b> braisé	<b>PLAT 2 EN 1</b> Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>
Munster <b>AOP</b>	Carré <b>BIO</b>	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Brie <b>BIO</b>
Fruit de saison	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Douceur au café	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> au vin et biscuit

### DINER

LUNDI 6/2	MARDI 7/2	MERCREDI 8/2	JEUDI 9/2	VENDREDI 10/2	SAMEDI 11/2	DIMANCHE 12/2
Salade antillaise <b>BIO</b> <small>(Riz BIO, carottes, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de pommes de terre <b>BIO</b> à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Potage maison	Salade fermière <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</small>	Potage maison	Pasta à la grecque <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Semoule au lait	Crème dessert au caramel	Fruit de saison

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.

## FEVRIER 2023

### DEJEUNER

LUNDI 13/2	MARDI 14/2	MERCREDI 15/2	JEUDI 16/2	VENDREDI 17/2	SAMEDI 18/2	DIMANCHE 19/2
Carottes <b>BIO</b> râpées citronnette	Chou rouge à la vinaigrette	Pâté de campagne <b>HVE</b> supérieur et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Lentilles <b>BIO</b> à la vinaigrette	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1  Couscous <b>BIO</b> <i>A la semoule BIO</i>	Boudin noir aux oignons  Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce à l'aneth  Riz <b>BIO</b> pilaf	Bourguignon bœuf à la niçoise <i>(vbf)</i>  Chou vert braisé	Normandin de veau sauce forestière  Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1  Tartiflette <b>HVE</b> <i>(lardons HVE)</i>	Cuisse de poulet sauce grand-mère  Carottes <b>BIO</b> et navets <b>BIO</b> persillés
Emmental	Cantal <b>AOP</b>	Mimolette	Camembert <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz <b>BIO</b> au lait maison	Fruit de saison	Baba au rhum

### DINER

LUNDI 13/2	MARDI 14/2	MERCREDI 15/2	JEUDI 16/2	VENDREDI 17/2	SAMEDI 18/2	DIMANCHE 19/2
Potage maison	Salade sicilienne <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel)</i>	Potage maison	Salade finlandaise <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Soupe à l'oignon	Salade vietnamienne <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, poivrons, carottes, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, sel, ail, poivre)</i>	Potage maison
Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Crème renversée

## FEVRIER 2023

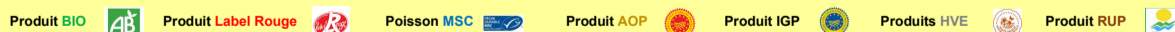
### DEJEUNER

LUNDI 20/2	MARDI 21/2	MERCREDI 22/2	JEUDI 23/2	VENDREDI 24/2	SAMEDI 25/2	DIMANCHE 26/2
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de haricots verts <b>BIO</b> à la vinaigrette	Salade aux deux racines <b>BIO</b> <i>(Carotte BIO et betteraves BIO cuites)</i>	Radis et beurre	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade landaise <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette)</i>	Segments de pomelos
Rôti de veau sauce crème  Petits pois <b>BIO</b> à la française	PLAT 2 EN 1  Hachis Parmentier aux pommes de terre <b>BIO</b> <i>(vbf)</i>	Quiche aux oignons maison  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Omelette aux herbes  Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de lieu <b>MSC</b> sauce ensoleillée  Carottes <b>BIO</b> à la crème	Travers de porc sauce miel  Chou-fleur <b>BIO</b> persillé	Goulash hongrois <i>(vbf)</i>  Pomme de terre <b>BIO</b> vapeur
Coulommiers	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Saint Paulin	Brie <b>BIO</b>	Montboissier	Carré <b>BIO</b>	Comté <b>AOP</b>
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois au café	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> au thé	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

### DINER

LUNDI 20/2	MARDI 21/2	MERCREDI 22/2	JEUDI 23/2	VENDREDI 24/2	SAMEDI 25/2	DIMANCHE 26/2
Salade vosgienne <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade de riz <b>BIO</b> niçoise <i>(Riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons, olives noires, poivron, sel)</i>	Potage maison	Salade vendéenne <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons, persil plat, ail, sel)</i>	Potage maison	Salade de Naples <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Mousse au café	Compote <b>BIO</b> 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.