

## MARS 2023

LUNDI 27/2	MARDI 28/2	MERCREDI 1/3	JEUDI 2/3	VENDREDI 3/3	SAMEDI 4/3	DIMANCHE 5/3
Champignons à la grecque	<b>REPAS BOURGUIGNON</b> Soupe à l'oignon	Salami et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crêpe jambon fromage	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce chasseur	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> ★	Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce beurre blanc	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ <b>Choucroute HVE</b> <i>(poitrine de porc HVE, saucisse fumée HVE, saucisse de Francfort HVE, saucisson à l'ail HVE)</i>	Œufs à la berrichonne <b>HVE</b> <i>(Vin rouge, lardons HVE, tomate)</i>	Escalope de veau haché sauce crème	Sauté de dinde sauce suprême
Epinards au beurre	Pâtes <b>BIO</b> fusillis	Purée de courgettes		Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	Ratatouille	Bouquetière de légumes <b>BIO</b> <i>(Carottes BIO, haricots verts BIO, courgettes, céleri BIO, oignons)</i>
Saint Nectaire <b>AOP</b>	Chèvre	Camembert <b>BIO</b>	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Bleu	Edam	Brie <b>BIO</b>
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	<b>Gland au Kirsch</b>	Abricots au sirop léger et biscuit	Liégeois à la vanille	<b>Douceur chocolat</b>

### DINER

LUNDI 27/2	MARDI 28/2	MERCREDI 1/3	JEUDI 2/3	VENDREDI 3/3	SAMEDI 4/3	DIMANCHE 5/3
Quiche Lorraine	Potage Maison	Taboulé <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Potage Maison	Salade californienne <b>BIO</b> <i>(Riz bio, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Potage Maison	Salade de lentilles <b>BIO</b> aux lardons <b>HVE</b>
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Mousse au café	Fruit de saison	Fruit de saison

## MARS 2023

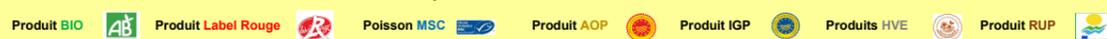
### DEJEUNER

LUNDI 6/3	MARDI 7/3	MERCREDI 8/3	JEUDI 9/3	VENDREDI 10/3	SAMEDI 11/3	DIMANCHE 12/3
Galantine aux olives et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade de pâtes à l'indienne <b>BIO</b> <i>(Pâtes risotto BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Carottes <b>BIO</b> râpées à l'orange	Segments de pomelos	Salade de riz rose <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, betterave BIO, thon, mayonnaise, persil)</i>	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)</i>
Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz <b>BIO</b> pilaf	Sauté de porc <b>HVE</b> à la moutarde  Choux de Bruxelles à la paysanne <i>(Lardons)</i>	Quiche aux trois fromages <b>AOP</b> maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i>  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Filet de poulet sauce forestière  Haricots blancs <b>BIO</b> à la bretonne	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Brandade de morue <b>MSC</b>  Salade verte	Cuisse de pintade sauce normande  Julienne de légumes <i>(Carotte, céleri, courgette)</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et citron  Pâtes <b>BIO</b> fusillis
Bleuet des prairies	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Mimolette	Saint Paulin	Carré <b>BIO</b>	Emmental	Coulommiers
Compote <b>BIO</b> et biscuit	Salade de fruits frais exotiques	<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Mousse au chocolat	Fruit de saison

### DINER

LUNDI 6/3	MARDI 7/3	MERCREDI 8/3	JEUDI 9/3	VENDREDI 10/3	SAMEDI 11/3	DIMANCHE 12/3
Potage maison	Salade piémontaise <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, tomates, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon, olives noires, moutarde, ail)</i>	Potage maison	Taboulé à l'orientale <b>BIO</b> <i>(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)</i>	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Potage de céleri <b>BIO</b>	Potage maison
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> à la cannelle et bicuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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.

## MARS 2023

### DEJEUNER

LUNDI 13/3	MARDI 14/3	MERCREDI 15/3	JEUDI 16/3	VENDREDI 17/3	SAMEDI 18/3	DIMANCHE 19/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, comichons, persil plat, sel, poivre)</small>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pizza au fromage	Salade coleslaw <b>BIO</b> <small>(Carotte BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>  Purée de céleri <b>BIO</b>	<b>NOUVEAU PLAT PLAT 2 EN 1</b> Cuisse de pintade à l'alsacienne <small>(choucroute)</small>	Dos de colin <b>MSC</b> sauce dieppoise  Pâtes <b>BIO</b> macaronis	Escalope de porc sauce barbecue  Pomme de terre rissolées aux herbes	<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Potée Auvergnate <small>(saucisse fumée, Rôti de porc 1/2 sel) et dosette de moutarde</small>	Boudin blanc sauce Porto  Purée Crécy <b>BIO</b> <small>(Carottes)</small>	Rôti de dinde sauce pruneaux <b>IGP</b>  Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées
Brie <b>BIO</b>	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	Edam	Gouda	Bleuet des prairies
Fruit de saison	<b>Tartelette au chocolat</b>	Pêche au sirop léger et biscuit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	<b>Flan pâtissier</b>

### DINER

LUNDI 13/3	MARDI 14/3	MERCREDI 15/3	JEUDI 16/3	VENDREDI 17/3	SAMEDI 18/3	DIMANCHE 19/3
Salade de Naples <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade gourmande <small>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</small>	Pasta à la grecque <b>BIO</b> <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Soupe du chalet <b>BIO</b> <small>(Pomme de terre BIO, carotte BIO, navet, épinard)</small>	Potage maison	Salade exotique <b>BIO</b> <small>(Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat, sel)</small>
Crème dessert au caramel	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

# MARS 2023

## DEJEUNER

LUNDI 20/3	MARDI 21/3	MERCREDI 22/3	JEUDI 23/3	VENDREDI 24/3	SAMEDI 25/3	DIMANCHE 26/3
Salade de betteraves <b>BIO</b> à la vinaigrette	Mortadelle et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Paimpol <b>BIO</b> et <b>HVE</b> <i>(Haricots blancs bio, échalotes, lardons hve, vinaigrette, persil)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé <b>BIO</b> au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Radis et beurre
PLAT 2 EN 1 Sausisse fumée <b>HVE</b> supérieure  <i>Dosette de moutarde</i> et Lentilles <b>BIO</b> à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Spaghettis <b>BIO</b> à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Filet de poulet sauce estragon  Brocolis	Quiche épinard emmental maison  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Parmentier de poisson aux pomme de terre <b>BIO</b>  Salade verte	Rôti de veau sauce crème  Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	Cuisse de poulet sauce basquaise  Riz <b>BIO</b> pilaf
Mimolette	Bleu	Carré <b>BIO</b>	Emmental	Cantal <b>AOP</b>	Brie <b>BIO</b>	Saint Nectaire <b>AOP</b>
Fruit de saison	Semoule <b>BIO</b> au lait maison	<b>Exquis exotique</b>	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen <b>IGP</b> au vin et biscuit	Liégeois au chocolat	Mousse au café

## DINER

LUNDI 20/3	MARDI 21/3	MERCREDI 22/3	JEUDI 23/3	VENDREDI 24/3	SAMEDI 25/3	DIMANCHE 26/3
Salade de Bresse <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade sicilienne <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel)</i>	Potage maison	Salade camarguaise <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage carotte <b>BIO</b> à l'orange	Salade italienne <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>
Fromage blanc aux fruits	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Pomme cuite et confiture	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	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.

# MARS 2023

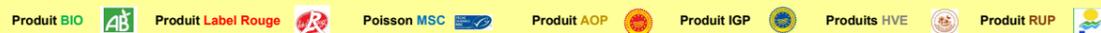
## DEJEUNER

LUNDI 27/3	MARDI 28/3	MERCREDI 29/3	JEUDI 30/3	VENDREDI 31/3	SAMEDI 1/4	DIMANCHE 2/4
Salade de hareng <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil plat, poivre)</small>	Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade coleslaw <b>BIO</b> <small>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>	Pâté de canard et cornichon	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Segments de pomelos	Chou rouge à la vinaigrette
Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1  Tartiflette <b>HVE</b> <small>(lardons HVE)</small> ★ Salade verte	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce oseille	Navarrin d'agneau	Sauté de veau citron olives	Colombo de dinde	Crêpinette de porc sauce tomate
Carottes Vichy <b>BIO</b>		Courgettes <b>BIO</b> persillées	Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Julienne de légumes	Riz <b>BIO</b> pilaf	Purée de chou-fleur <b>BIO</b>
Camembert <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>	Saint Paulin	Coulommiers	Munster <b>AOP</b>	Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Pont l'Evêque <b>AOP</b>
Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles

## DINER

LUNDI 27/3	MARDI 28/3	MERCREDI 29/3	JEUDI 30/3	VENDREDI 31/3	SAMEDI 1/4	DIMANCHE 2/4
Potage maison	Potage fermier <b>BIO</b> <small>(Pomme de terre BIO, poireau, carotte, chou vert)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison	Lentilles <b>BIO</b> à la vinaigrette	Potage maison	Salade Atlantique <b>BIO</b> <small>(pomme de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câpres)</small>
Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois au café	Compote <b>BIO</b> et biscuit	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger <b>BIO</b> et biscuit	Riz au lait

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.