AOUT 2023

DEJEUNER

LUNDI 31/7	MARDI 1/8	MERCREDI 2/8	JEUDI 3/8	VENDREDI 4/8	SAMEDI 5/8	DIMANCHE 6/8
Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Melon	Tomate persillée à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Pastèque	Taboulé au thon **BIO** *(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons,huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Salade coleslaw **BIO** *(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)*
Rôti de dinde sauce madère Haricots verts **BIO** persillés	**NOUVEAU PLAT** PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé	Rosbif froid sauce béarnaise *(vbf)* Petits pois **BIO** à la française	Quiche océane Salade verte *dosette de vinaigrette*	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de morue **MSC** aux pomme de terre **BIO**	Colombo de porc Aubergines à la provençale	Rôti de bœuf sauce poivre *(vbf)* Pommes röstis
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Yaourt nature **BIO**	Coulommiers	Brie **BIO**	Cantal **AOP**
Fruit de saison	**Tartelette aux fraises**	Flan gélifié nappé caramel	Mousse au café	Compote **BIO** et son biscuit	**Douceur chocolat**	Crème renversée

DINER

LUNDI 31/7	MARDI 1/8	MERCREDI 2/8	JEUDI 3/8	VENDREDI 4/8	SAMEDI 5/8	DIMANCHE 6/8
Salade finlandaise **BIO** *(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)*	Salade italienne **BIO** *(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)*	Salade de pois chiches *(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraiche,tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)*	Potage maison	Salade de pâtes à l'indienne **BIO** *(Pates risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)*	Potage maison	Salade californienne **BIO** *(Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)*
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Abricots au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote **BIO** et biscuit

AOUT 2023

DEJEUNER

LUNDI 7/8	MARDI 8/8	MERCREDI 9/8	JEUDI 10/8	VENDREDI 11/8	SAMEDI 12/8	DIMANCHE 13/8
Tomates persillées à la vinaigrette	Pastèque	Segments de pomelos	Carottes râpées **BIO** citronnette	Crêpe au fromage	Salade de betteraves **BIO** à la crème	Pâté en croûte et cornichon
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Rôti de porc **HVE** 1/2 sel froid *Dosette de moutarde* et lentilles **BIO** à la vinaigrette	Merguez *Dosette de ketchup* Courgettes **BIO** provençales	Langue de bœuf sauce piquante Gratin de brocolis **BIO**	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs florentine sauce Mornay *(Epinards)*	PLAT 2 EN 1 Cannelloni Bolognaise et emmental râpé	Cuisse de poulet sauce estragon Bouquetière de légumes *(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)*	Dos de colin **MSC** au citron et à l'huile d'olive Blettes persillées
Camembert **BIO**	Carré **BIO**	Tommes des Pyrénées **IGP**	Edam	Mimolette	Pont l'Evêque **AOP**	Emmental
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen **IGP** au vin et biscuit	Fruit de saison	**Tartelette tatin**	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison

DINER

LUNDI 7/8	MARDI 8/8	MERCREDI 9/8	JEUDI 10/8	VENDREDI 11/8	SAMEDI 12/8	DIMANCHE 13/8
Salade de haricots verts **BIO** et œuf dur	Salade sicilienne **BIO** *(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)*	Potage maison	Salade de Bresse **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)*	Soupe froide Gaspacho	Salade finlandaise **BIO** et **HVE** *(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)*	Salade des îles **BIO** *(Riz BIO, tomates fraiches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)*
Riz **BIO** au lait maison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mousse de marrons	Fruit de saison	Mousse au café

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **Produit RUP**

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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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

AOUT 2023

DEJEUNER

LUNDI 14/8	MARDI 15/8	MERCREDI 16/8	JEUDI 17/8	VENDREDI 18/8	SAMEDI 19/8	DIMANCHE 20/8
Tomates persillées à la vinaigrette	**FERIE** Salade Atlantique BIO *(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat)*	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Céleri **BIO** à la vinaigrette	Melon	Pâté de campagne supérieur **HVE** et cornichon	Marinade du soleil
Tarte méditerranéenne *(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)* ★ Salade verte *dosette de vinaigrette*	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) Ratatouille	Filet de poulet sauce crème d'ail Gratin dauphinois **BIO**	Cœur de merlu **MSC** sauce dieppoise ★ Pâtes pennes **BIO**	Blanquette de dinde Carottes vichy **BIO**	Normandin de veau sauce napolitaine Haricots verts **BIO** persillés
Camembert **BIO**	Comté **AOP**	Yaourt nature **BIO**	Brie **BIO**	Saint Nectaire **AOP**	Munster **AOP**	Bleuet des prairies
Compote **BIO** et biscuit	**Paris Brest**	Cocktail de fruits au sirop léger **BIO** et biscuit	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	**Moelleux au chocolat**	Fruit de saison

DINER

LUNDI 14/8	MARDI 15/8	MERCREDI 16/8	JEUDI 17/8	VENDREDI 18/8	SAMEDI 19/8	DIMANCHE 20/8
Terrine au saumon fumé et son citron	Potage maison	Salade du soleil **BIO** *(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon , basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)*	Salade de lentilles **BIO** aux lardons **HVE**	Crêpe aux champignons	Potage maison	Salade du pêcheur **BIO** *(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)*
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Ile flottante	Fruit de saison	Compote **BIO** et biscuit	Crème dessert au café

AOUT 2023

DEJEUNER

LUNDI 21/8	MARDI 22/8	MERCREDI 23/8	JEUDI 24/8	VENDREDI 25/8	SAMEDI 26/8	DIMANCHE 27/8
Noix de jambon fumé et son beurre	Taboulé **BIO** au thon *(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons,huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Carottes **BIO** râpées aux raisins secs	Pastèque	Terrine aux deux poissons et mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Pizza au fromage	Melon
Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur **BIO**	Omelette oignons lardons **HVE** Purée de courgettes	**REPAS FROID** PLAT 2 EN 1 Filet de cabillaud **MSC** froid sauce béarnaise ★ Salade bien-être **BIO** *(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive,vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)*	Rosbif froid *(vbf)* *Dosette moutarde* Jardinière de légumes	PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare *(vbf)*	Sauté de porc **HVE** sauce crème Haricots beurre persillés	Jambon blanc **LABEL ROUGE** ★ Purée de céleri **BIO**
Buchette laits mélangés *(Laits vache et chèvre)*	Carré de l'Est	Gouda	Cantal **AOP**	Coulommiers	Mimolette	Bleuet des prairies
Douceur tiramisu	Pruneaux d'Agen **IGP** au thé et biscuit	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Salade de fruits frais maison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 21/8	MARDI 22/8	MERCREDI 23/8	JEUDI 24/8	VENDREDI 25/8	SAMEDI 26/8	DIMANCHE 27/8
Salade aux deux pommes **BIO** *(Pomme de terre BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)*	Crêpe jambon fromage	Potage maison	Salade italienne **BIO** *(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)*	Potage maison	Salade camarguaise **BIO** *(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)*	Salade Di Palermo **BIO** *(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)*
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Petits suisses fruités	Compote **BIO** et biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Crème renversée

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO — Produit Label Rouge — Poisson MSC — Produit AOP — Produit IGP — Produits HVE — Produit RUP

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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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