Sans sel

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, raz el hanout)*	Salade coleslaw **BIO** *(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)*
Rôti de dinde sauce madère Haricots verts **BIO** persillés	**REPAS FROID** PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu **MSC** froid à la vinaigrette à l'aneth Salade catalane *(Tomates fraiches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)*	Rosbif froid sauce béarnaise *(vbf)* Petits pois **BIO** à la française	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Spaghettis **BIO**	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
Petits suisses nature **BIO**	Fromage blanc nature **BIO**	Faisselle	Gouda sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature **BIO**	Edam sans sel
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, poivre)*	Potage maison	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, poivre)*	Potage maison	Salade californienne **BIO** *(Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre)*
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	Tomate persillée à la vinaigrette *dosette de vinaigrette*	Salade de betteraves **BIO** à la crème	Radis et beurre
REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Filet de poulet froid *Dosette de moutarde* et lentilles **BIO** à la vinaigrette	Filet de poulet cuit à la vapeur douce 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	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
Yaourt nature **BIO**	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature **BIO**	Petits suisses nature **BIO**	Gouda sans sel	Faisselle
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)*	Potage maison	Salade de Bresse **BIO** *(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, poivre)*	Soupe froide Gaspacho	Salade finlandaise **BIO** et **HVE** *(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, poivre)*	Salade des îles **BIO** *(Riz BIO, tomates fraiches, soja, mais, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, 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

Sans sel

AOUT 2023

DEJEUNER

LUNDI 14/8	MARDI 15/8	MERCREDI 16/8	JEUDI 17/8	VENDREDI 18/8	SAMEDI 19/8	DIMANCHE 20/8
Carottes **BIO** à la marocaine	**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	Asperges à la vinaigrette	Marinade du soleil
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid *Dosette de moutarde* Taboulé **BIO** *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)*	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
Fromage blanc nature **BIO**	Edam sans sel	Yaourt nature **BIO**	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature **BIO**	Petits suisses nature **BIO**
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
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Taboulé à l'orientale **BIO** *(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, curcuma, paprika, raz el hanout)*	Salade exotique **BIO** *(Riz BIO, ananas, mais, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais)*	Salade du pêcheur **BIO** *(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, 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
Champignons à la grecque	Radis et beurre	Carottes **BIO** râpées aux raisins secs	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Melon
Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur **BIO**	Omelette Purée de courgettes	Filet de poulet cuit à la vapeur douce ★ Pâtes **BIO**	Rosbif froid *(vbf)* *Dosette moutarde* Jardinière de légumes	PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare *(vbf)*	Sauté de porc **HVE** sauce crème Haricots beurre persillés	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de bœuf (vbf) Salade verte
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, poivre)*	Taboulé **BIO** au thon *(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons,huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)*	Potage maison	Potage maison	Salade landaise **BIO** *(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)*	Salade camarguaise **BIO** *(Riz BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, poivre)*	Potage maison
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