Sans sucre ajouté

SEPTEMBRE 2023

DEJEUNER

LUNDI 28/8	MARDI 29/8	MERCREDI 30/8	JEUDI 31/8	VENDREDI 1/9	SAMEDI 2/9	DIMANCHE 3/9
Macédoine au thon	Melon	Salade coleslaw **BIO** *(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)*	**REPAS DE NOS TERROIRS** Salade vendéenne **BIO et HVE** *(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc)*	Concombre à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*	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)*	Segments de pomelos
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Œufs durs à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise* Salade des caraïbes *(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)*	PLAT 2 EN 1 Spaghettis **BIO** à la bolognaise et emmental râpé *(vbf)*	Cuisse de pintade sauce cocotte Petits pois **BIO** à la française	Quiche aux trois fromages **AOP** maison *(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)* ★ Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Calamars à l'espagnole Riz **BIO** pilaf	Sauté de veau sauce Marengo Navets et carottes **BIO** persillés	Filet de poulet sauce estragon Pommes de terre rissolées au herbes
Edam	Pont l'Evêque **AOP**	Camembert **BIO**	Saint Nectaire **AOP**	Saint Paulin	Petits suisses nature **BIO**	Brie **BIO**
Salade de fruits frais maison	Fruit de saison	**Pâtisserie aspartame**	Compote **BIO** sans sucre ajouté	Fruit de saison	**Pâtisserie aspartame**	Entremet aspartame

DINER

LUNDI 28/8	MARDI 29/8	MERCREDI 30/8	JEUDI 31/8	VENDREDI 1/9	SAMEDI 2/9	DIMANCHE 3/9
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, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)*	Potage maison	Pasta à la grecque **BIO** *(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)*	Terrine océane au saumon à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade méditerranéenne **BIO** *(Pommes de terre BIO, tomates fraiches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)*	Potage maison	Crêpe aux champignons
Compote **BIO** sans sucre ajouté	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote **BIO** sans sucre ajouté

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