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	Ananas au sirop léger et biscuit	**Eclair au chocolat**	Compote **BIO** et biscuit	Fruit de saison	**Framboisier**	Liégeois à la vanille

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
Crème dessert au caramel	Fromage blanc fruité	Mousse au café	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Fruit de saison

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