

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI 31	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Salade aux deux pommes BIO et HVE <i>(Pommes de terre bio, pomme hve, crème, oignons, sel, poivre)</i>	Œuf en gelée au jambon LABEL ROUGE <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Fromage de tête à la vinaigrette	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>
Sauté de veau marengo	Cuisse de poulet aux deux poivres	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	Omelette au fromage	Pané de colin MSC et son citron
Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Riz BIO pilaf	Haricots verts BIO persillés	Epinards au beurre	Ratatouille
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Tartelette au chocolat	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 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.

SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i></p>	<p>Salade finlandaise BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i></p>	<p>REPAS ASIATIQUE Nems aux légumes</p>	<p>Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i></p>	<p>Saucisson à l'ail CE2 et cornichon</p>
<p>Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère</p> <p>Purée de brocolis BIO</p>	<p>Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</i></p> <p>Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i></p>	<p>Sauté de porc CE2 à la chinoise</p> <p>Poêlée de nouilles asiatiques</p>	<p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</i></p>	<p>Cœur de merlu MSC sauce citron</p> <p>Semoule BIO Barquette de sauce supplémentaire</p>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salambo	Salade de fruits exotiques frais	Pruneaux d'Agen IGP au vin	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 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.

SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Pâté de lapin et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	MENU BRASSERIE Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette Livrées entières <i>Dosette de vinaigrette</i>
Sauté de porc CE2 au curry	Quiche aux oignons maison	PLAT 2 EN 1 Jambalaya au riz BIO <i>(Haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons)</i>	Andouillette et son confit d'oignons <i>dosette de moutarde</i> ★ Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon Purée de chou fleur BIO
Carottes BIO vichy	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Ananas au sirop léger	Tartelette tatin	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 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.

SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Pâques	Crevettes et beurre	Segments de pomelos	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</i>
	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Poelée du marché <i>(Pommes rissolées prérites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons prérits, poivrons rouges.)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choux alsacien)</i>	Sauté de veau citron olives Brunoise provençale <i>(Courgettes, aubergines, poivrons,, oignons, ail)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Pâtisserie de Pâques 	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Purée de fruit BIO et biscuit

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 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.