

SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6			
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cervelas à la vinaigrette	Samoussa aux légumes	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon			
Blanquette de porc à la moutarde	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth			
Lentilles BIO au jus	Salade verte	Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes BIO coquillettes + fromage râpé			
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages			
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Purée de fruit et son biscuit	Fruit de saison	Glace			
Les produits durables dans votre assiette							
Produit BIO	Produit Label Rouge	Poisson MSC	Produit AOP	Produit IGP	Produits HVE	Produits CE2	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.				

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
PENTECOTE	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>
	Sauté de porc CE2 à la crème d'ail Pomme Boulangère BIO	Pané de colin MSC et son citron Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Piémontaise BIO et CE2	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
	Mille-feuilles	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit BIO et son biscuit

Les produits durables dans votre assiette

Produit **BIO**

Produit **Label Rouge**

Poisson **MSC**

Produit **AOP**

Produit **IGP**

Produits **HVE**

Produits **CE2**

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.

SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de betteraves BIO à la crème	Pastèque	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Melon	Salami et cornichon
PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Blanquette de veau (vbf) Gratin de chou-fleur BIO	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Pâtes BIO fusillis + fromage râpé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Glace	Cocktail de fruits au sirop léger
Les produits durables dans votre assiette				
Produit BIO Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits CE2 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.	

SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN 2025

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Carottes BIO râpées à l'orange	Noix de jambon fumé et son beurre	Melon	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Brunoise provençale
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Crème dessert praliné
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits CE2 Produit RUP				
<i>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.</i>			Les plats régionaux sont signalés par 	
			<i>Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes</i>	
<i>Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.</i>			SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. <i>Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.</i>	