

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 4 AOUT 2024 PORTAGE

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Saucisson à l'ail HVE et cornichon	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Rôti de dinde sauce madère	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> ★ Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Fricassée de poulet sauce crème d'ail	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de morue MSC aux pomme de terre BIO Salade verte	Colombo de porc Aubergines à la provençale	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Pommes röstis
Haricots verts BIO persillés	Bûchette laits mélangés	Gouda	Saint Nectaire AOP	Coulommiers	Brie BIO	Cantal AOP
Saint Paulin	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Mousse au café	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Crème renversée

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 5 AU 11 AOUT 2024 PORTAGE

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de haricots verts BIO	REPAS DE NOS TERROIRS Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos	Pâté de campagne au poivre vert	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Salade finlandaise BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Pâté en croûte et cornichon
REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Rôti de porc HVE 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Dos de cabillaud MSC sauce estragon Courgettes BIO provençales	Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Sauté de veau sauce Catalane Pommes de terre BIO vapeur persillées	Cuisse de poulet sauce estragon Bouquetière de légumes <i>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Axoa de boeuf BIO <i>(Haché de boeuf, tomates, poivrons, riz BIO)</i>
Camembert BIO	Carré BIO	Tommes des Pyrénées IGP	Edam	Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Emmental
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Fruit de saison	Tartelette tatin	Fruit de saison	Semoule au lait	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 12 AU 18 AOUT 2024 PORTAGE

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Terrine au saumon fumé et son citron	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	FERIE Salade Atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat)</i>	Melon	Pâté de campagne supérieur HVE et cornichon	Marinade du soleil
Lasagnes ricotta épinard chèvre ★ Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Boudin blanc sauce Porto Purée de céleri BIO	Saucisses chipolatas HVE et son confit d'oignons Ratatouille	PLAT 2 EN 1  Choucroute de la mer MSC	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise ★ Pâtes penne BIO	Blanquette de dinde Carottes vichy BIO	Normandin de veau sauce napolitaine Purée de pomme de terre BIO
Camembert BIO	Saint Paulin	Coulommiers	Comté AOP	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Brie BIO
Compote BIO	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger BIO	Paris Brest	Flan gélifié nappé caramel	Compote	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 22 AU 28 AOUT 2024 PORTAGE

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
REPAS ITALIEN Noix de jambon fumé et son beurre	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Carottes BIO râpées aux raisins secs	Pastèque	Salade landaise BIO <small>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Pizza au fromage	Melon
PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <small>(pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé)</small> sauce tomate basilic	Omelette oignons lardons HVE Purée de courgettes	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de cabillaud MSC froid sauce béarnaise ★ Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons Pomme de terre rissolées aux herbes	PLAT 2 EN 1 ★ Moussaka bulgare (vbf)	Sauté de porc HVE sauce crème Haricots beurre persillés	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de bœuf (UE) Salade verte
Bûchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Carré BIO	Gouda	Cantal AOP	Coulommiers	Mimolette	Camembert BIO
Douceur tiramisu	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Semoule au lait maison	Mirabelles au sirop léger	Mousse au chocolat	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-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

