

SEMAINE DU 1ER AU 7 JUILLET 2024 PORTAGE

LUNDI 1er	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pastèque	Crevettes et beurre	Crêpe au fromage	Cervelas à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Melon	Asperges à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE ★	Saucisse fumée supérieure HVE <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de poulet à l'ail	Filet de merlu MSC basquaise ★	Quenelles de volaille sauce curry	Sauté de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO et poivrons)</i>	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Pommes Dauphine
Tommes de Pyrénées IGP	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Edam	Coulommiers	Camembert BIO	Emmental	Munster AOP
Douceur chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Ile flottante	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 8 AU 14 JUILLET 2024 PORTAGE

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
REPAS DE NOS TERROIRS Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Melon	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Crêpe tomate mozzarella	FERIE Terrine de chevreuil et cornichon
Jambon blanc Label Rouge	Pané de colin MSC façon fish and chips sauce béarnaise	Cuisse de poulet sauce suprême	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette moutarde</i> Salade californienne BIO <i>(Riz BIO, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat, poivre, sel)</i>	PLAT 2 EN 1 Dos de lieu MSC sauce à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre	Sauté de porc HVE guardian  Ratatouille	Mijoté de pintade aux mirabelles Pommes boulangères BIO
Carottes BIO vichy	Pomme de terre rissolées aux herbes	Purée de chou fleur BIO				
Carré BIO	Gouda	Brie BIO	Saint Paulin	Camembert BIO	Chèvre	Comté AOP
Fruit de saison	Poire BIO au sirop léger	Flan pâtissier	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Clafoutis aux cerises

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 15 AU 21 JUILLET 2024 PORTAGE

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Mortadelle à la pistache et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Salade brestoise BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
Paupiettes de veau sauce Napolitaine Pâtes BIO fusillis	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Chorizo, poulet, cocktail de fruits de mer)</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	Quiche aux oignons maison Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Dos de cabillaud MSC sauce à l'aneth Riz BIO pilaf au curcuma	Blanquette de dinde Pâtes penne BIO	Rôti de bœuf sauce échalote (<i>vbf</i>) Purée de haricots verts BIO
Camembert BIO	Tommes de Pyrénées IGP	Edam	Saint Paulin	Cantal AOP	Carré BIO	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Tartelette aux framboises	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois au café

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 JUILLET 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
Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Salade fermière BIO <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	REPAS DE NOS TERROIRS Pâté de campagne au poivre vert et cornichon	Melon	Céleri BIO vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>
Sauté de veau sauce marengo	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara HVE <i>(lardons HVE)</i> et emmental râpé	Dos de colin MSC sauce hollandaise	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>	Filet de merlu MSC sauce oseille	Cuisse de poulet cocotte	Sauté de porc HVE au thym
Courgettes BIO sautées à l'ail	Epinards au beurre	Petits pois BIO à la française	Purée du soleil BIO <i>(Carotte BIO et poivron)</i>	Riz BIO pilaf	Salsifis	
Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Mimolette	Camembert BIO	Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Mille-feuilles	Riz au lait	Fruit de saison	Mousse au chocolat

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.

