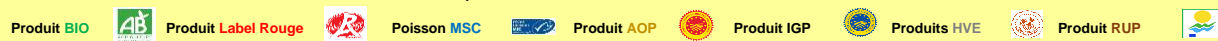


# SEMAINE DU 26 AOUT AU 1ER SEPTEMBRE 2024 PORTAGE

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1er
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Macédoine au thon	Andouille et beurre	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	REPAS DE NOS TERROIRS Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos
Boudin noir et sa compote de pommes	PLAT 2 EN 1 ★ Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de poulet sauce cocotte	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)</i>	Calamars à l'espagnole	Sauté de veau sauce Marengo	Roti de dinde sauce estragon
Purée de pommes de terre BIO		Petits pois BIO à la française	★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf à la tomate	Navets et carottes BIO persillés	Pommes de terre rissolées aux herbes <i>dosette de ketchup</i>
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Saint Paulin	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Brie
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Compote BIO et biscuit	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois à la vanille

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.

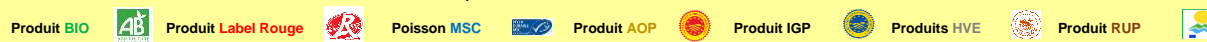
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



# SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024 PORTAGE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson sec et cornichon	Feuilleté de saucisse de volaille et sauce tomate	Salade de Bresse BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Céleri BIO rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Rôti de porc 1/2 sel froid et macédoine à la Russe	Tête de veau sauce gribiche  Pommes de terre BIO vapeur persillées	Cœur de merlu MSC sauce Noilly  Gratin de courgettes	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf)  Purée du soleil BIO <small>(Carotte BIO et poivron)</small>	Saucisses chipolatas HVE et son confit d'oignons  Pâtes fusillis BIO	Rôti de porc HVE sauce miel  Pommes de terre rissolées aux herbes	Filet de poulet sauce provençale  Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Munster AOP	Camembert BIO	Cantal AOP	Gouda	Tommes des Pyrénées IGP	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel

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



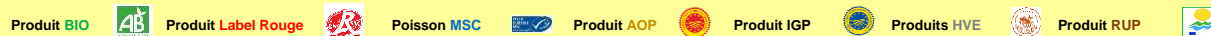
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024 PORTAGE

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Fromage de tête à la vinaigrette	Salade piémontaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Pastèque	Céleri BIO remoulade	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos
Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1  Couscous BIO <i>Semoule BIO</i>	Quiche au thon et à la tomate maison	Saucisse de francfort <i>dosette de moutarde</i>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc	Escalope de porc sauce barbecue	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons HVE <i>(vbf)</i>
Brocolis BIO		Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pomme de terre rissolées aux herbes	Riz BIO pilaf au curcuma	Purée de céleri BIO	Pommes boulangères BIO
Carré BIO	Saint Nectaire AOP	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger BIO	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.

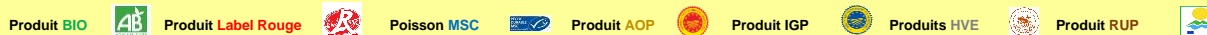
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



# SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2024 PORTAGE

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Carottes BIO à la marocaine	<b>REPAS ANTILLAIS</b> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Taboulé à l'orientale BIO <i>(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)</i>	Noix de jambon fumé et son beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de riz BIO à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
<b>PLAT 2 EN 1</b> ★ Saucisse fumée supérieure HVE <i>Dosette de moutarde</i> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde  Riz BIO pilaf au curcuma	<b>PLAT 2 EN 1</b>  Lasagne de bœuf (UE)	Omelette aux oignons  Purée de potimarron BIO	Quenelle de brochet sauce Nantua  Carottes vichy BIO	Rôti de porc HVE sauce moutarde  Purée de chou-fleur BIO	Daube de bœuf (vbf) ★ Pâtes fusillis BIO
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert BIO	Gouda	Bleuet des prairies	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques	Compote BIO et biscuit	Eclair au café	Pruneaux d'Agen IGP au thé	Liégeois 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-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 29 SEPTEMBRE 2024 PORTAGE

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pâté en croûte et cornichon	Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre bulgare	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Champignons à la grecque
Sauté de poulet à l'ail	Quiche au jambon moutarde emmental maison	Boudin blanc sauce Porto ★	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Paupiette de veau sauce forestière	Quenelle de volaille sauce ciboulette ★
Pommes Dauphines	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Haricots verts persillés			Petits pois BIO à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Camembert BIO	Coulommiers	Saint Paulin	Carré BIO	Emmental	Munster AOP
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Crème renversée	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.

