



SEPTEMBRE 2026								
DEJEUNER								
	LUNDI 21/9	MARDI 22/9	MERCREDI 23/9	JEUDI 24/9	VENDREDI 25/9	SAMEDI 26/9	DIMANCHE 27/9	
ENTREE	Segments de pomelos	Salade Vigneronne aux pommes de terre BIO (pomme de terre BIO, cervela, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette)	C��uf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Concombre à la vinaigrette	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade bien-être aux pâtes BIO (Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)	Champignons à la grecque	
	Pâté en croûte et cornichon	Maquereau à la moutarde	Pastèque	Panier emmental	Salade créole au riz BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)	Macédoine à la russe (Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)	Salade niçoise au riz BIO (Pommes de terre BIO, haricots verts, tomates fraiches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cuisse de canette confite au jus	Quiche au jambon moutarde emmental maison	Rôti de paleron de bœuf sauce marchand de vin (vbf)	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages (pâtes fraiches, ricotte, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Paupiettes de veau sauce forestière	Cuisse de poulet rôti ★	
	Pommes Dauphines	Salade verte Dosette de vinaigrette	Haricots verts persillés			Petits pois à la française	Riz BIO pilaf à la tomate	
PRODUITS LAITIERS	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid à la bearnaise Salade Catalane (Tomates fraiches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)	PLAT 2 EN 1 Risotto cr��meux au poulet	Boudin blanc sauce Porto	Sauté de porc au curry	Boulette de boeuf sauce dijonnaise (vbf)	PLAT 2 EN 1 Jambalaya au riz BIO (Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage	
			Purée de pomme de terre BIO	Salsifis à l'ail	Pommes terre BIO rôties campagnarde		Mousseline d'��pinards	
DESSERTS	Mimolette	Camembert	Coulommiers	Tomme blanche	Carré	Emmental	Munster AOP	
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	
	Crème renversée	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Mirabelles au sirop léger	Purée de fruit et biscuit	Douceur chocolat	Fruit de saison	
	Purée de fruit	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Crème dessert au café	
Les produits durables dans votre assiette						Bon Appétit		
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 g��ne occasionnée.				Les plats régionaux sont signalés par ★				Les allergènes sont indiquées 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-labellés MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.				