

OCTOBRE 2026

DEJEUNER

ENTREE

PLAT & ACCOMPAGNEMENT

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

LUNDI 28/9	MARDI 29/9	MERCREDI 30/9	JEUDI 1/10	VENDREDI 2/10	SAMEDI 3/10	DIMANCHE 4/10
Céleri rémoulade	Salade du soleil aux pâtes BIO (Pâtes BIO, carottes, jambon label rouge, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre)	Crêpe aux champignons	Cervelas vinaigrette	Salade d'endives à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Radis et beurre	Salade exotique au riz BIO (Riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires, saumon, vinaigrette, persil plat frais, sel)
Salade Paimpol aux haricots blancs BIO et lardons (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Salade de hareng aux pommes de terre BIO (Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil, poivre)	Œuf dur la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade de betteraves à la vinaigrette
Boulette d'agneau sauce curry	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, ciboule, cumin, gingembre, coriandre, oignon, sel)	Daube de boeuf (vrb)	Dos de lieu MSC sauce aneth	PLAT 2 EN 1 ★ Axoa de boeuf et son riz BIO (filet de boeuf, tomates, poivrons, riz BIO)	Crêpinette de porc sauce tomate
Semoule BIO aux saveur orientales			Carottes à la crème	Gratin de chou-fleur		Choux de Bruxelles à la paysanne aux lardons (Lardons CE2)
Sauté de porc sauce crème	Rôti de paleron boeuf sauce marchand de vin (vrb)	Colombo de dinde	Saucisse de Francfort Dosette de moutarde	Cuisse de poulet rôtie	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★ Salade verte Dosette de vinaigrette	Cuisse de pintade sauce normande
Chou vert braisé	Haricots beurre persillés	Riz BIO pilaf au curcuma	Purée Saint-Germain (pois cassés)	Pommes Dauphines dosette de ketchup		Pâtes BIO fusillis
Bûchette laits mélangés (Lait vache et chèvre)	Mimolette	Emmental	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Edam	Coulommiers
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Crème dessert au caramel	Purée de fruit	Tartelette au citron
Liégeois à la vanille	Mousse aux marrons	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produits CE Produit RUP						Bon Appétit
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 (boeuf, 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.			