

SEPTEMBRE 2026							
DEJEUNER							
	LUNDI 14/9	MARDI 15/9	MERCREDI 16/9	JEUDI 17/9	VENDREDI 18/9	SAMEDI 19/9	DIMANCHE 20/9
ENTREE	Carottes à la marocaine	REPAS ANTILLAIS Accras de morue dosette de mayonnaise	Taboulé à l'orientale à la semoule BIO (Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais,	Noix de jambon fumé et son beurre	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)
	Quiche au fromage	Pasta BIO à la grecque (Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)	Terrine aux deux poissons et citron	Avocat à la mayonnaise Dosette de mayonnaise	Salade de riz BIO aux deux couleurs (Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)	Radis et beurre	Marinade du soleil (Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf au curcuma	Filet de poisson MSC sauce armoricaine au cognac Ratatouille	PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons Purée de potimarron	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid ★ dosette de moutarde (vbf) Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise (Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)	Rôti de porc sauce moutarde Purée de chou-fleur	Cuisse de pintade sauce chasseur Courgettes sautées à l'ail
	Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)	Croque Monsieur ★ Salade verte Dosette de vinaigrette	PLAT 2 EN 1 Lasagne de bœuf (UE)	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé (vbf)	Quenelle de brochet sauce Nantua Carottes vichy	PLAT 2 EN 1 Dhal de lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre moulu, épinards, coriandre)	Daube de bœuf (vbf) ★ Pâtes fusillis BIO
PRODUITS LAITIERS	Saint Nectaire AOP Fromage blanc nature	Pont l'Evêque AOP Petits suisses nature	Camembert Faisselle	Gouda Yaourt nature	Bleuet des prairies Yaourt velouté nature	Edam Fromage blanc nature	Cantal AOP Yaourt nature
DESSERTS	Fruit de saison Ile flottante	Salade de fruits frais exotiques Poire cuite sauce chocolat	Purée de fruit et biscuit Riz au lait	Eclair au café Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au thé Mousse de marrons	Liégeois au chocolat Fruit de saison	Flan pâtissier Fruit de saison
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 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.			