

AVRIL 2022

DEJEUNER

LUNDI 4/4	MARDI 5/4		JEUDI 7/4			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Salade créole BIO <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Chou blanc râpé à l'ananas		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>			
Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf)	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</i>		Omelette au fromage			
Endives braisées			Mousseline d'épinards			
Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette		Gouda			
Fruit de saison	Salambo		Mousse au café			

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 qui peut être parfois d'origine 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.



AVRIL 2022

DEJEUNER

LUNDI 11/4	MARDI 12/4			VENDREDI 15/4		
Potage maison	Potage maison			Potage maison		
Salade aux deux racines BIO <i>(betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Salade finlandaise BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>			Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>		
Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i>	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE			Cœur de merlu MSC sauce citron		
Pommes de terre vapeur BIO persillées	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			Riz BIO pilaf		
Montboissier	Bûche des Dômes			Carré de l'Est BIO		
Fruit de saison	Crème dessert au caramel			Compote BIO et son biscuit		

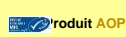
Les produits durables dans votre assiette

 Produit **BIO**


Produit Label Rouge



Produit 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 qui peut être parfois d'origine 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.

Bon Appétit

AVRIL 2022

DEJEUNER

	MARDI 19/4		JEUDI 21/4	VENDREDI 22/4		
	Potage maison		Potage maison	Potage maison		
	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>		Salade américaine <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Quiche au fromage		
	Dos de colin-lieu MSC sauce à l'aneth		Normandin de veau sauce forestière	Travers de porc sauce miel		
	Purée de courgettes		Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Gratin de chou-fleur		
	Edam		Brie BIO	Saint Paulin		
	Fruit de saison		Riz BIO au lait maison	Fruit de saison		

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO



Produit Label Rouge



Produit 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 qui peut être parfois d'origine 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.

