

# AVRIL 2022

## DEJEUNER

LUNDI 4/4	MARDI 5/4		JEUDI 7/4			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Salade créole <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Chou blanc râpé à l'ananas		Taboulé <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <i>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</i>		Omelette au fromage			
Endives braisées			Mousseline d'épinards			
Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Mimolette		Gouda			
Fruit de saison	<b>Salambo</b>		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 <b>BIO</b> <i>(betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Salade finlandaise <b>BIO et HVE</b> <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 <b>HVE</b>			Cœur de merlu <b>MSC</b> sauce citron		
Pommes de terre vapeur <b>BIO</b> persillées	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			Riz <b>BIO</b> pilaf		
Montboissier	Bûche des Dômes			Carré de l'Est <b>BIO</b>		
Fruit de saison	Crème dessert au caramel			Compote <b>BIO</b> 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 <b>MSC</b> sauce à l'aneth		Normandin de veau sauce forestière	Travers de porc sauce miel		
	Purée de courgettes		Pâtes <b>BIO</b> fusillis et emmental râpé	Gratin de chou-fleur		
	Edam		Brie <b>BIO</b>	Saint Paulin		
	Fruit de saison		Riz <b>BIO</b> 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.

