

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 30/5	MARDI 31/5		JEUDI 2/6			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Salade coleslaw <i>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	Salade de lentilles BIO		Pâté de campagne HVE et cornichon			
Langue de veau sauce piquante <i>(vbf)</i>	Estouffade de bœuf délicieuse <i>(vbf)</i>		Normandin de veau sauce forestière			
Purée de pommes de terre BIO	Courgettes sautées à l'ail		Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>			
Coulommiers	Cantal AOP		Chèvre			
Pêche au sirop léger	Framboisier		Crème dessert praliné			

Les produits durables dans votre assiette



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.

JUIN 2022

DEJEUNER

	MARDI 7/6		JEUDI 9/6			
	Potage maison		Potage maison			
	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>		Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>			
	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>		Quiche au thon et à la tomate maison			
	Semoule BIO		Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			
	Pont l'Evêque AOP		Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>			
	Mousse au chocolat		Fruit de saison			

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.

*Bon
Appétit*

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 13/6	MARDI 14/6		JEUDI 16/6			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Pastèque	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>		Feuilleté bolognaise			
Sauté d'agneau estival	Saucisses chipolatas HVE confit d'oignons		Repas froid PLAT 2 EN 1 Rosbif froid sauce moutarde <i>(vbf)</i> Macédoine à la mayonnaise			
Haricots blancs BIO façon grand-mère	Gratin Dauphinois BIO					
Edam	Tomme des Pyrénées IGP		Cantal AOP			
Semoule BIO au lait maison	Fruit de saison		Plaisir chocolat			

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.

Bon Appétit

JUIN 2022

DEJEUNER

	MARDI 21/6		JEUDI 23/6			
	Potage maison		Potage maison			
	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>		Melon			
	Rôti de veau sauce poivre		Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>			
	Gratin de chou-fleur BIO		Frites au four			
	Montboissier		Saint Nectaire AOP			
	Eclair au café		Flan gélifié nappé caramel			

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.

Bon Appétit

JUIN 2022

DEJEUNER

LUNDI 27/6	MARDI 28/6		JEUDI 30/6			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>		Taboulé BIO à l'orientale <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>			
PLAT 2 EN 1 Rôti de porc HVE 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	★ PLAT 2 EN 1 Parmentier de canard aux pomme de terre BIO		Omelette aux oignons et à la tomate Petits pois à la française			
Mimolette	Pont l'Evêque AOP		Gouda			
Fruit de saison	Yaourt aux fruits		Tartelette fruits rouges crumble			

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