

MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 9/5	MARDI 10/5		JEUDI 12/5			
Potage maison	Potage maison		Potage maison			
Asperges à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>		Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>			
Cuisse de poulet basquaise	Quiche océane maison		PLAT 2 EN 1 Risotto au poulet crémeux <i>(riz BIO)</i>			
Riz BIO pilaf	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>					
Saint Paulin	Saint Nectaire AOP		Carré de l'Est BIO			
Fruit de saison	Ananas au sirop léger		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*

MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 16/5	MARDI 17/5	JEUDI 19/5	VENDREDI 20/5
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Andouille et beurre	Céleri BIO rémoulade	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes BIO râpées aux raisins secs
ILE DE FRANCE PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur BIO)</i>	Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons Subric de pommes de terre BIO	 PLAT 2 EN 1 Chili con carne	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate basilics et emmental râpé <i>(vbf)</i> 
Camembert BIO	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Edam	Mimolette
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fromage blanc aux fruits	Compote BIO et 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.



MAI 2022

DEJEUNER

LUNDI 23/5	MARDI 24/5			VENDREDI 27/5		
Potage maison	Potage maison			Potage maison		
Saucisson sec et cornichon	Crevettes et beurre			Radis et beurre		
PLAT 2 EN 1 Raviolis au bœuf sauce tomate BIO et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Quiche aux oignons et lardons HVE maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>			Filet de colin MSC sauce à l'aneth Pâtes BIO fusillis et emmental râpé		
Pont l'Evêque AOP	Saint Nectaire AOP			Saint Paulin		
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle			Compote BIO et biscuit		

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.

