

MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 28/2	MARDI 1/3	MERCREDI 2/3	JEUDI 3/3	VENDREDI 4/3	SAMEDI 5/3	DIMANCHE 6/3

RESTAURANT FERME

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 allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par



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.



MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 7/3	MARDI 8/3		JEUDI 10/3	VENDREDI 11/3		
Potage maison	Potage maison		Potage maison	Potage maison		
Chou blanc à l'ananas	Crevettes et beurre		Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos		
Blanquette de veau à l'ancienne ★	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i>		Filet de poulet sauce forestière	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue		
Riz BIO pilaf	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>		Haricots blancs à la bretonne			
Montboissier	Cantal AOP		Saint Paulin	Carré de l'Est		
Compote et son biscuit	Salade de fruits frais exotiques		Fruit de saison	Crème dessert au praliné		

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 allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par



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.



MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 14/3	MARDI 15/3					
Potage maison	Potage maison					
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>					
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Sauté de veau à la catalane			★		
Purée de céleri	Gratin de courgettes					
Brie	Pont l'Evêque AOP					
Fruit de saison	Tartelette au chocolat					

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 allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par ★

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.



MARS 2022

DEJEUNER

LUNDI 28/3	MARDI 29/3		JEUDI 31/3	VENDREDI 1/4		
Potage maison	Potage maison		Potage maison	Potage maison		
Feuilleté au fromage	Cœurs de palmiers et mais à la vinaigrette		Pâté de canard et cornichon	Lentilles BIO à la vinaigrette		
Daube de bœuf <small>(vb)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette		Navarrin d'agneau	Filet de limande meunière et son citron		
Carottes Vichy			Jardinière de légumes	Ratatouille		
Camembert	Tommes des Pyrénées IGP		Coulommiers	Munster AOP		
Fruit de saison	Pomme cuite		Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat		

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 allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les plats régionaux sont signalés par ★

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.