

DECEMBRE 2024

DEJEUNER

| LUNDI 2/12 | MARDI 3/12 | MERCREDI 4/12 | JEUDI 5/12 | VENDREDI 6/12 | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|---|---|---|---|
| Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i> | REPAS DU TERROIR Crème de brocolis BIO | Salade aux deux pommes BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)</i> | Salade de riz BIO Carmarquaise <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, sel, poivre)</i> | Taboulé à l'orientale BIO <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 ★ Tartiflette CE2 <i>(lardons CE2)</i> Salade verte | | Cuisse de pintade sauce chasseur Pâtes BIO macaronis | Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Julienne de légumes BIO <i>(carottes BIO, céleri, courgettes)</i> | PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur BIO)</i> | Filet de colin MSC meunière et citron Courgettes à la provençale | | | | |
| Plateau de fromages | | | | | | | | | |
| Fruit de saison | Riz BIO au lait maison | Tartelette tatin | Fruit de saison | Pruneaux d'Agen IGP au vin | | | | | |
| 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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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. | | | | | | |

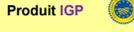
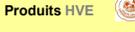
DECEMBRE 2024

DEJEUNER

| LUNDI 9/12 | MARDI 10/12 | MERCREDI 11/12 | JEUDI 12/12 | VENDREDI 13/12 |
|---|--------------------------------------|--|---|---|
| Salade argenteuil BIO <i>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</i> | Maquereau à la tomate | 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> | Carottes BIO râpées aux câpres | Potage maison |
| Blanquette de dinde à l'ancienne | Sauté de veau à la catalane | Quiche aux oignons maison | Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate | PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO |
| Riz BIO pilaf | Purée de butternut BIO |  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i> | Haricots blancs BIO à la bretonne | Salade verte |
| Plateau de fromages | | | | |
| Pomme cuite | Eclair au café | Salade de fruits frais exotiques | Fruit de saison | Flan gélifié nappé caramel |
| Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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. | |

DECEMBRE 2024

DEJEUNER

| LUNDI 16/12 | MARDI 17/12 | MERCREDI 18/12 | JEUDI 19/12 | VENDREDI 20/12 |
|---|---|--|--|---|
| Saucisson à l'ail CE2 et cornichon | Potage cultivateur BIO <i>(Pommes de terre BIO, carottes, poireaux, navets, céleri)</i> | Salade fermière BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme HVE, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</i> | REPAS DE NOEL Bloc de foie gras de canard | Pizza au fromage |
| Daube de bœuf <i>(vbf)</i> ★ Carottes BIO et céleri braisé | Normandin de veau sauce forestière Purée de haricots verts | Cuisse de poulet rôti <i>dosette de ketchup</i> Petits pois BIO à la française | Sauté de cerf sauce Grand Veneur Gratin Daupinois | Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i> |
| Plateau de fromages | | | | |
| Fruit de saison | Semoule au lait | Tarte aux pommes | Pâtisserie de Noël | Fruit de saison |
| 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 ★ | |
| Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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. | |

DECEMBRE 2024

DEJEUNER

| LUNDI 23/12 | MARDI 24/12 | MERCREDI 25/12 | JEUDI 26/12 | VENDREDI 27/12 |
|---|---|-------------------|---|--|
| Potage maison | Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i> | FERIE | REPAS DU JOUR DE L'AN Pâté en croûte de Chevreuil | Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> |
| Tripes à la mode de Caen ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées | Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Mousseline d'épinards | | Ballotin de dinde farcie forestière sauce Périgourdine Pomme de terre façon pomme Darfin et champignons des bois | Sauté de veau sauce crème Choux de Bruxelles |
| Plateau de fromages | | | Plateau de fromages | |
| Ananas au sirop léger | Fruit de saison | | Pâtisserie du jour de l'an | Crème renversée |

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 peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.