



RESIDENCES Semaine du 29 Juillet au 2 Août 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Saucisson à l'ail HVE et cornichon	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i> Livrées entières	Pastèque
Rôti de dinde sauce madère Haricots verts BIO persillés	PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Fricassée de poulet sauce crème d'ail Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1  Brandade de morue MSC aux pomme de terre BIO Salade verte
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Mousse au café	Compote BIO et son biscuit

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.

RESIDENCES Semaine du 5 au 9 Août 2024

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Salade de haricots verts BIO	REPAS DE NOS TERROIRS Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos	Pâté de campagne au poivre vert	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>
REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Rôti de porc HVE 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Dos de cabillaud MSC sauce estragon Courgettes BIO provençales	Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Sauté de veau sauce Catalane Pommes de terre BIO vapeur persillées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Glace	Tartelette tatin	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




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.

RESIDENCES Semaine du 12 au 16 Août 2024

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Terrine au saumon fumé et son citron	Salade de lentilles BIO aux lardons HVE	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	FERIE	Melon
Lasagnes ricotta epinard chèvre ★ Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Boudin blanc sauce Porto Purée de céleri BIO	Saucisses chipolatas HVE et son confit d'oignons Ratatouille		Cœur de merlu MSC sauce dieppoise ★ Pâtes penne BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Compote BIO	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger BIO		Paris Brest

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.

RESIDENCES Semaine du 19 au 23 Août 2024

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>REPAS ITALIEN Noix de jambon fumé et son beurre</p>	<p>Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i></p>	<p>Carottes BIO râpées aux raisins secs</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade landaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i></p>
<p>PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic</p>	<p>Omelette oignons lardons HVE Purée de courgettes</p>	<p>REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de cabillaud MSC froid sauce béarnaise ★ Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i></p>	<p>Andouillette de porc et son confit d'oignons Pomme de terre rissolées aux herbes</p>	<p>PLAT 2 EN 1 ★ Moussaka bulgare (vbf)</p>
<p>Plateau de fromages</p>	<p>Plateau de fromages</p>	<p>Plateau de fromages</p>	<p>Plateau de fromages</p>	<p>Plateau de fromages</p>
<p>Douceur tiramisu</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petits suisses fruités</p>	<p>Glace</p>	<p>Mirabelles au sirop léger</p>

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.