

RESIDENCES Semaine du 1er au 5 Juillet 2024

LUNDI 1er	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Pastèque	Crevettes et beurre	Crêpe au fromage	Cervelas à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE ★	Saucisse fumée supérieure HVE <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de poulet à l'ail	Filet de merlu MSC basquaise ★
Pâtes BIO coquillettes	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO et poivrons)</i>	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Douceur chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Ile flottante

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 8 au 12 Juillet 2024

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
REPAS DE NOS TERROIRS Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Melon	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Jambon blanc Label Rouge Carottes BIO vichy	Pané de colin MSC façon fish and chips sauce béarnaise Pomme de terre rissolées aux herbes	Cuisse de poulet sauce suprême Purée de chou fleur BIO	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette moutarde</i> Salade californienne BIO <i>(Riz BIO, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat, poivre, sel)</i>	PLAT 2 EN 1 Dos de lieu MSC sauce à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Poire BIO au sirop léger	Flan pâtissier	Glace	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 15 au 19 Juillet 2024

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	Mortadelle à la pistache et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Paupiettes de veau sauce Napolitaine Pâtes BIO fusillis	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Chorizo, poulet, cocktail de fruits de mer)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Quiche aux oignons maison Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Dos de cabillaud MSC sauce à l'aneth Riz BIO pilaf au curcuma
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tartelette aux framboises	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	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 22 au 26 Juillet 2024

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Salade fermière BIO <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	REPAS DE NOS TERROIRS Pâté de campagne au poivre vert et cornichon	Melon
Sauté de veau sauce marengo Courgettes BIO sautées à l'ail	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara HVE <i>(lardons HVE)</i> et emmental râpé	Dos de colin MSC sauce hollandaise Epinards au beurre	Steak haché sauce échalote (vbf) Petits pois BIO à la française	Filet de merlu MSC sauce oseille  Purée du soleil BIO <i>(Carotte BIO et poivron)</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Glace	Mille-feuilles	Riz au lait

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.

DEJEUNER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI