

Semaine du 28 Octobre au 1er Novembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er
Crème de brocolis BIO	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE
Quenelle de Brochet sauce Nantua Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Purée d'épinards	Tarte méditerranéenne <i>(ratatouille, emmental, crème, oeuf)</i> ★ Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	
Fruit de saison	Purée de fruit BIO	Mousse au café	Salade de fruits frais exotiques	

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.

Semaine du 4 au 8 Novembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>Salade californienne BIO <i>(Riz basmati BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i></p>	<p>REPAS DU TERROIR Céleri BIO rémoulade</p>	<p>Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i></p>	<p>Mouliné aux légumes BIO <i>(pomme de terre BIO, céleri, carotte, beurre, sel)</i></p>	<p>Feuilleté aux champignons</p>
<p>Sauté de boeuf au paprika</p> <p>Purée de butternut BIO</p>	<p>Sauté de porc CE2 au romarin</p> <p>Pâtes BIO coquillettes</p>	<p>Chipolatas CE2 <i>Dosette de ketchup</i></p> <p>Pomme de terre rissolées aux herbes</p>	<p>Jambon blanc LABEL ROUGE sauce mère</p> <p>Julienne de légumes <i>(carotte, céleri, courgette)</i></p>	<p>Cœur de merlu MSC aux câpres</p> <p>Chou fleur BIO persillé</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>Fruit de saison</p>	<p>Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Tartelette fruits rouges crumble</p>	<p>Purée de fruit</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.

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
FERIE	Segments de pomelos	REPAS ALSACIEN Salade vosgienne BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Potage fermier BIO <i>(Pommes de terre BIO, poireaux, carottes, chou vert)</i>	Salami et cornichon
	Boudin noir et compote de pommes ★ Pomme de terre rissolées aux herbes	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choucroute, pomme fruit cuit)</i>	Quiche jambon LABEL ROUGE emmental moutarde Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Salade verte
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Opéra	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au thé

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.

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade flamande BIO <i>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat, sel, poivre)</i>	Salade camarguaise BIO <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Velouté de potimarron BIO	Cervelas à la vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Langue de bœuf sauce piquante (vbf)  Pomme de terre BIO vapeur	PLAT 2 EN 1  Petit salé aux lentilles BIO	Quenelles de volaille sauce curry Purée de potimarron	Carbonade flamande (vbf)  Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Riz BIO pilaf au curcuma
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	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.

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i></p>	<p>Macédoine à la vinaigrette</p>	<p>Salade de lentilles BIO aux lardons CE2</p>	<p>Potage crème de céleri BIO</p>	<p>Samoussa de légumes</p>
<p>Sauté de veau sauce forestière</p> <p>★</p> <p>Choux de Bruxelles</p>	<p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Couscous à la Semoule BIO</p> <p>Barquette de sauce supplémentaire</p>	<p>Quiche aux trois fromages maison AOP <i>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</i></p> <p>★</p> <p>Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i></p>	<p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Potée Auvergnate aux légumes BIO <i>(choux, navets, pomme carottes BIO, pomme de terre BIO, rôti de porc CE2 1/2sel)</i></p>	<p>Filet de colin lieu MSC sauce poivre vert</p> <p>Haricots beurre persillés</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>Purée de fruit BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert au praliné</p>	<p>Douceur au chocolat</p>	<p>Abricots 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.