

RESIDENCES Semaine du 26 au 30 Août 2024

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Macédoine au thon	Andouille et beurre	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	REPAS DE NOS TERROIRS Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de poulet sauce cocotte Petits pois BIO à la française	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Calamars à l'espagnole Riz BIO pilaf à la tomate
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Compote BIO et biscuit	Eclair au chocolat	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 2 au 6 Septembre 2024

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson sec et cornichon	Feuilleté de saucisse de volaille et sauce tomate	Salade de Bresse BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1  Rôti de porc 1/2 sel froid et macédoine à la Russe	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre BIO vapeur persillées	Cœur de merlu MSC sauce Noilly Gratin de courgettes	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) Purée du soleil BIO <small>(Carotte BIO et poivron)</small>	Saucisses chipolatas HVE et son confit d'oignons Pâtes fusillis BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Glace	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat

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 9 au 13 Septembre 2024

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Fromage de tête à la vinaigrette	Salade piémontaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Pastèque	Céleri BIO remoulade
Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Brocolis BIO	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO <i>Semoule BIO</i>	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisse de francfort <i>dosette de moutarde</i> Pomme de terre rissolées aux herbes	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Riz BIO pilaf au curcuma
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger BIO

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 16 au 20 Septembre 2024

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Carottes BIO à la marocaine	REPAS ANTILLAIS Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Noix de jambon fumé et son beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure HVE <i>Dosette de moutarde</i> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf au curcuma	Dos de colin MSC sauce armoricaine au cognac Ratatouille	Omelette aux oignons Purée de potimarron BIO	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Salade de pommes de terre à la Dijonnaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques	Glace	Eclair au café	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.

RESIDENCES Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Pâté en croûte et cornichon	Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre bulgare	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette
Sauté de poulet à l'ail Pommes Dauphines	Quiche au jambon moutarde emmental maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Boudin blanc sauce Porto ★ Haricots verts persillés	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Compote BIO et 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.