RESIDENCES Semaine du 1er au 5 Avril 2024

LUNDI 1er	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FERIE	Œuf en gelée au jambon LABEL ROUGE *(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)*	Fromage de tête	Taboulé BIO *(Semoule de blé BIO, tomates fraiches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)*	Tomate et maïs à la vinaigrette *Dosette de vinaigrette*
JOYEUSES Pâques	Cuisse de poulet aux deux poivres	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	Omelette au fromage	PLAT 2 EN 1 Saucisse de Toulouse HVE *dosette de moutarde* Lentilles BIO à la paysanne
	Riz BIO pilaf	Haricots verts BIO persillés	Mousseline d'épinards	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Pâtisserie de Pâques	Salade de fruits frais	Mousse au café	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

RESIDENCES Semaine du 8 au 12 Avril 2024

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade bien-être BIO *(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)*	Salade finlandaise BIO et HVE *(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)*	Accras de Morue	Concombre à l'estragon *Dosette de vinaigrette*	Salade de haricots verts BIO et œuf dur
Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE	Saucisses de Francfort HVE *Dosette de moutarde*	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO *(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)*	Cœur de merlu MSC sauce citron
Poêlée méridionale maison *(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)*	Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Purée de brocolis BIO		Semoule BIO Barquette de sauce supplémentaire
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salambo	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Compote BIO

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

RESIDENCES Semaine du 15 au 19 Avril 2024

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Pâté de lapin et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	MENU BRASSERIE Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Quiche au fromage
Sauté de porc HVE au curry	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon	Andouillette et son confit d'oignons *dosette de moutarde*	Croque Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE ★	Escalope de porc sauce miel
Carottes BIO vichy	Gratin de courgettes	Pomme de terre rissolées aux herbes	Salade verte *Dosette de vinaigrette*	Purée de chou fleur BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Ananas au sirop léger	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.

RESIDENCES Semaine du 22 au 26 Avril 2024

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de penne à la Romana BIO et LABEL ROUGE *(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraiches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)*	Crevettes et beurre	Œuf dur à la mayonnaise *Dosette de mayonnaise*	Salade atlantique BIO *(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)*	Salade de riz BIO aux deux couleurs *(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)*
Merguez *Dosette de ketchup*	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne *(choux alsacien)*	Sauté de veau citron olives	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte
Carottes BIO à la crème	Jardinière de légumes *(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)*		Légumes ensoleillés *(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)*	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Salade de fruits coupelle	Fruit de saison	Douceur tiramisu	Compote BIO

Les produits durables dans votre assiette

Produit BIO **Produit Label Rouge** **Poisson MSC** **Produit AOP** **Produit IGP** **Produits HVE** **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.