

Semaine du 2 au 6 Décembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
<p>Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i></p>	<p>REPAS DU TERROIR Crème de brocolis BIO</p>	<p>Salade aux deux pommes BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pomme fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre)</i></p>	<p>Salade de riz BIO Carmarguaise <i>(Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil frais, sel, poivre)</i></p>	<p>Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i></p>
<p>PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette CE2 <i>(lardons CE2)</i></p> <p>Salade verte</p>	<p>Cuisse de pintade sauce chasseur</p> <p>Pâtes BIO macaronis</p>	<p>Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i></p> <p>Julienne de légumes BIO <i>(carottes BIO, céleri, courgettes)</i></p>	<p>PLAT 2 EN 1 ★ Œufs à la Dubarry BIO <i>(Chou-fleur BIO)</i></p>	<p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Courgettes à la provençale</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>Riz BIO au lait maison</p>	<p>Tartelette tatin</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pruneaux d'Agen IGP au vin</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 9 au 13 Décembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade argenteuil BIO <i>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</i>	Maquereau à la tomate	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>	Carottes BIO râpées aux câpres	Potage maison
Blanquette de dinde à l'ancienne	Sauté de veau à la catalane	Quiche aux oignons maison	Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO
Riz BIO pilaf	Purée de butternut BIO	★ Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Haricots blancs BIO à la bretonne	Salade verte
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Pomme cuite	Eclair au café	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel

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 16 au 20 Décembre 2024 RESISENCES

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Potage cultivateur BIO <i>(Pommes de terre BIO, carottes, poireaux, navets, céleri)</i>	Salade fermière BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme HVE, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pizza au fromage
Daube de bœuf (vbf) ★ Carottes BIO et céleri braisé	Normandin de veau sauce forestière Purée de haricots verts	Cuisse de poulet rôti <i>dosette de ketchup</i> Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte aux pommes	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	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 23 au 27 Décembre 2024 RESIDENCES

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	NOEL	Salade Roscoff BIO <i>(pomme de terre BIO, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre)</i>	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>
Tripes à la mode de Caen ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Mousseline d'épinards		Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Haricots verts BIO persillés	Sauté de veau sauce crème Choux de Bruxelles
Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Ananas au sirop léger	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème renversée

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.