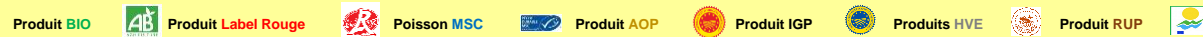


## RESIDENCES Semaine du 27 au 31 Mai 2024

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Fromage de tête	Céleri BIO rémoulade	Salade aux deux racines BIO <i>(carottes BIO et betteraves cuites)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) ★	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé)</i>	Quiche aux oignons maison ★	Saucisses de Francfort HVE <i>Dosette de moutarde</i>	Pané de colin-lieu MSC et son citron
Purée de pomme de terre BIO	sauce tomate basilic	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Purée Saint-Germain <i>(pois cassés)</i>	Pommes de terre vapeur BIO persillées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Compote BIO et biscuit	Tartelette tatin	Cocktail de fruits au sirop léger BIO	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 3 au 7 Juin 2024

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>  tomates livrées entières	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Samoussa aux légumes	Salade de riz niçoise BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon
Sauté de porc HVE à la crème d'ail	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>  Salade verte	Filet de poulet sauce normande	Quiche au thon et à la tomate maison	Quenelles de brochet sauce Nantua
Lentilles BIO au jus		Haricots verts BIO persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf au curcuma
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote BIO et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin IGP

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

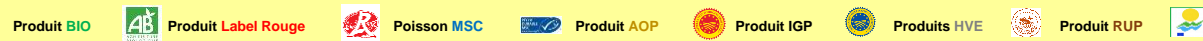
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 10 au 14 Juin 2024

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Pastèque	Œuf dur à la mayonnaïse <i>Dosette de mayonnaïse</i>	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>
★ Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé <i>(lardons HVE)</i>	Blanquette de porc à la moutarde	Filet de colin meunière MSC et son citron	★ REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Macédoine à la mayonnaïse	Brandade de poisson aux pommes de terre BIO  Salade verte
	Pomme Boulangère BIO	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO, poivrons, pommes de terre BIO)</i>		
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Glace	Clafoutis aux cerises	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 17 au 21 Juin 2024

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de betteraves BIO à la crème	Pastèque	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Melon	Courgettes râpées au basilic
PLAT 2 EN 1  Jambalaya BIO et HVE <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée HVE, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Normandin de veau sauce forestière	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Brique bleue)</i>	Steak haché sauce poivre (vbf)	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille
	Gratin de chou-fleur BIO	★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pomme de terre rissolées aux herbes	Pâtes BIO fusillis
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	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 24 au 28 Juin 2024

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p><b>Marinade du soleil</b> <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i></p>	<p><b>Carottes BIO râpées à l'orange</b></p>	<p><b>Samoussa aux légumes</b></p>	<p><b>Taboulé BIO à l'orientale</b> <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><b>Avocat à la vinaigrette</b> <i>Dosette de vinaigrette</i></p>
<p><b>REPAS FROID PLAT 2 EN 1</b> Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> <b>et lentilles BIO à la vinaigrette</b></p>	<p><b>Chili con carne maison</b>  <i>(vbf)</i></p>	<p>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc</p> <p style="text-align: center;">★</p>	<p>Omelette aux oignons et à la tomate</p>	<p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p style="text-align: center;">★</p>
		<p>Brocolis BIO</p>	<p>Petits pois BIO à la française</p>	<p>Purée de pomme de terre BIO</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>Cocktail de fruits BIO au sirop léger</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Tartelette fruits rouges crumble</p>	<p>Glace</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.