

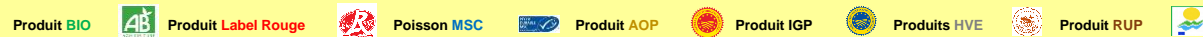


## RESIDENCES Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Carottes BIO râpées aux câpres	FERIE	Cervelas à la vinaigrette	Salade de haricots verts à la vinaigrette
Quenelle de brochet sauce beurre blanc	Boudin noir et sa compote de pommes 		Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette
Courgettes sautées à l'ail	Purée de pommes de terre BIO		Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>	Semoule BIO Barquette de sauce supplémentaire
Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse au café	Compote BIO et biscuit		Framboisier	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 6 au 10 Mai 2024

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i> TOMATES LIVREES ENTIERES	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE	FERIE	Feuilleté au fromage
Saucisses chipolatas HVE et dosette de ketchup	Lasagne au bœuf (UE)		ASCENSION	Dos de lieu MSC sauce crème de basilic
Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Salade verte			Pomme BIO vapeur persillées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		
Fruit de saison	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

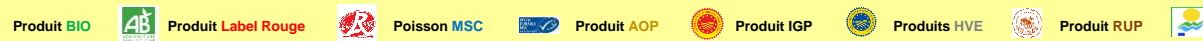
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 13 au 17 Mai 2024

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Galantine aux olives	REPAS ORIENTAL Carotte BIO à la marocaine	Crêpe aux champignons	Segments de pomelos	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>  TOMATES LIVREES ENTIERES
PLAT 2 EN 1 ★ Lasagne ricotta épinards chèvre	PLAT 2 EN 1  Couscous BIO <i>à la semoule BIO</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac	Langue de boeuf sauce piquante (vbf)	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone sauce tomate basilics et emmental râpé (vbf)
		Pomme de terre rissolées aux herbes	Purée de pomme de terre BIO	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison	Eclair au café	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

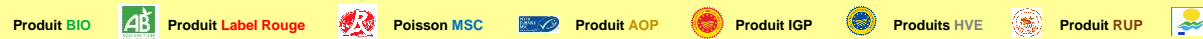
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

## RESIDENCES Semaine du 20 au 24 Mai 2024

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>	Macédoine au thon	Salade dauphinoise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade flamande BIO <small>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>
FERIE	Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons	Steak haché (vbf) sauce poivre	Quenelle de volaille sauce forestière	Filet de colin MSC sauce à l'aneth
	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille	Riz BIO pilaf au curcuma	Pâtes BIO fusillis
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Tartelette au chocolat	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits	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.