

MENUS RESIDENCES Semaine du 3 au 7 Février 2025

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Chou fleur à la vinaigrette	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Noix de jambon fumé et beurre
Omelette aux oignons et à la tomate ★ Ratatouille	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> Pommes de terre BIO vapeur persillées	Cuisse de poulet basquaise Gratin de chou-fleur BIO	Saucisse fumée CE2 <i>dosette de moutarde</i> Navets et Carottes BIO persillés	Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Pâtes BIO fusillis + fromage râpé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse au chocolat	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Abricots au sirop léger	Purée de fruit	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

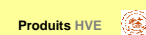
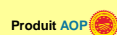
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

MENUS RESIDENCES Semaine du 10 au 14 Février 2025

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Potage maison	Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon	Salade finlandaise BIO <i>(Pommes de terre BIO pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Lentilles BIO à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette CE2 <i>(lardons CE2)</i> Salade verte	Thiéboudienne au poulet <i>(cuisse de poulet, riz à la tomate, potiron, chou, carottes BIO)</i>	Boudin noir aux oignons ★ Pomme de terre BIO vapeur	Omelette aux oignons tomate ciboulette Chou vert braisé	Cœur de merlu MSC sauce Dieppoise Brocolis
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz BIO au lait maison

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

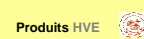
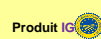
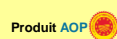
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

MENUS RESIDENCES Semaine du 17 au 21 Février 2025

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Salade de riz BIO niçoise <i>(Riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons, olives noires, poivron, sel)</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Potage maison
Sauté de veau Marengo ★ Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Hachis Parmentier aux pomme de terre BIO <i>(vbf)</i> Salade verte	Tarte méditerranéenne <i>(ratatouille, emmental, crème, oeuf)</i> Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Omelette aux herbes Pomme de terre rissolées aux herbes	Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Semoule BIO barquette de sauce supplémentaire
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois 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

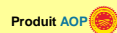
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

MENUS RESIDENCES Semaine du 24 au 28 Février 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Samoussa aux légumes	REPAS BOURGUIGNON Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon	Terrine aux deux poissons à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>
Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Epinards au beurre	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> ★ Pâtes BIO fusillis + fromage râpé	Cuisse de pintade sauce chasseur Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1 Choucroute CE2 <i>(poitrine de porc CE2, saucisse Fumée CE2, saucisse de Francfort CE2, saucisson à l'ail CE2)</i>	Pané de colin MSC et son citron Pâtes BIO coquillettes + fromage râpé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Purée de fruit 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.