

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisson sec et cornichon	Croisillon emmental	Soupe froide Gaspacho
REPAS FROID PLAT 2 EN 1  Rôti de porc 1/2 sel froid et macédoine à la Russe	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Pommes de terre BIO vapeur persillées	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) Purée du soleil BIO <i>(Carotte BIO et poivron)</i>	Sauté de porc CE2 au romarin Gratin de courgettes	Filet de colin MSC meunière et son citron Pâtes fusillis BIO <i>barquette de fromage râpé</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit	Glace	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat
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 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Fromage de tête à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Pastèque	Céleri BIO remoulade
Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Couscous BIO <i>Semoule BIO</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i> et sa salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Saucisse de francfort <i>dosette de moutarde</i> Pomme de terre rissolées aux herbes <i>dosette de ketchup</i>	Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Riz BIO pilaf
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Glace	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.

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Carottes BIO à la marocaine	REPAS ANTILLAIS Accras de morue <i>dosette de mayonnaise</i>	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>	Noix de jambon fumé et son beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i> Livrées entières
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure CE2 <i>Dosette de moutarde</i> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf au curcuma	Dos de colin MSC sauce armoricaine au cognac Ratatouille	Omelette aux oignons Purée de potimarron BIO	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Salade de pommes de terre à la Dijonnaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques	Purée de fruit BIO et biscuit	Eclair au café	Pruneaux d'Agen IGP au thé
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  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 ★	
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 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Pâté en croûte et cornichon	Salade Vigneronne <i>(pomme de terre, cervela, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre à la viniagrette	REPAS DE NOS TERROIRS Carottes BIO râpées vinaigrette
Sauté de poulet à l'ail	Quiche au jambon moutarde emmental maison	Rôti de paleron de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC
Pommes Dauphines	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Haricots verts persillés		
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Purée de fruit BIO et biscuit
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO  Produit Label Rouge  Poisson MSC  Produit AOP  Produit IGP  Produits HVE  Produits CE2  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.	