

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 4 AU 8 AOUT 2025

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade de haricots verts BIO	REPAS DE NOS TERROIRS Salade de Bresse BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, mais, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos	Pâté de campagne au poivre vert	Soupe froide Gaspacho
REPAS FROID ★ PLAT 2 EN 1 Rôti de porc CE2 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Dos de cabillaud MSC sauce estragon Courgettes BIO provençales	Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Œufs florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Sauté de veau sauce Catalane Pommes de terre campagnardes rôties BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Glace	Tartelette tatin	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 11 AU 15 AOUT 2025

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Terrine au saumon fumé et son citron	Salade de lentilles BIO aux lardons CE2	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	Melon	FERIE
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froide <i>Dosette de moutarde</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>	Lasagnes ricotta epinard chèvre Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Saucisses chipolatas CE2 et son confit d'oignons Ratatouille	Cœur de merlu MSC sauce dieppoise ★ Poêlée du marché <i>Pommes rissolées prérites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons prérits, poivrons rouges</i>	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	
Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	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.

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 18 AU 22 AOUT 2025

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
REPAS ITALIEN Noix de jambon fumé et son beurre	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Carottes BIO râpées aux raisins secs	Pastèque	Salade landaise BIO <i>(Pommes de terre BIO, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i>
PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <i>(pâtes fraîches, ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé)</i> sauce tomate basilic	Omelette oignons lardons CE2 Purée de courgettes	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de cabillaud MSC froid sauce béarnaise ★ Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Andouillette de porc et son confit d'oignons ★ Pommes de terre rissolées aux herbes	PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare <i>(vbf)</i>
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Panna cotta mangue	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Glace	Salade de fruits frais

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 25 AU 29 AOUT 2025

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Macédoine au thon	Andouille et beurre	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	REPAS DE NOS TERROIRS Salade vendéenne BIO et HVE <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Boudin noir et compote de pommes Purée de pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé (vbf)	Cuisse de poulet sauce cocotte Petits pois BIO à la française	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Calamars à l'espagnole Riz BIO pilaf à la tomate
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Crème dessert au caramel	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Eclair au chocolat	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.