

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

LUNDI 30	MARDI 1er	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Crevettes et beurre	Salade de riz BIO à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison aux lardons CE2 	Saucisse fumée supérieure CE2 <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté de poulet à l'ail	PLAT 2 EN 1 Paëlla Valenciana au riz BIO <i>(Chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer)</i>
Pâtes BIO coquillettes barquette de fromage râpé	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Purée du soleil BIO <i>(Carottes BIO et poivrons)</i>	Haricots verts BIO persillés	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Douceur chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Ile flottante
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 7 AU 11 JUILLET 2025

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
REPAS DE NOS TERROIRS Salade de hareng BIO <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Tomates persillées à la vinaigrette <i>dosette de vinaigrette</i> Livrées entières	Lentilles BIO à la vinaigrette	Pavé enrobé au poivre et cornichon
Jambon blanc Label Rouge Carottes BIO vichy	PLAT 2 EN 1 Pané de colin MSC façon fish and chips sauce Tartare Pomme de terre rissolées aux herbes	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <i>dosette moutarde</i> Salade californienne BIO <i>Riz BIO, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat, poivre, sel)</i>	Cuisse de poulet sauce suprême Purée de chou fleur BIO	PLAT 2 EN 1 Dos de lieu MSC sauce à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Flan pâtissier	Fruit de saison	Glace

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.

MENUS RESIDENCES SEMAINE 14 AU 18 JUILLET 2025

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
FERIE	Empanadas au thon	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>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
	PLAT 2 EN 1 Jambalaya BIO et CE2 <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Quiche aux oignons maison  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Filet de merlu MSC basquaise  Riz BIO pilaf
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Tartelette aux framboises	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée de fruit BIO et son 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.	

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET 2025

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Salade Gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Samoussas aux légumes	Pâté de campagne au poivre vert et cornichon	Melon
Sauté de veau sauce marengo Courgettes BIO sautées à l'ail	Saucisse de Toulouse CE2 sauce moutarde Purée de pomme de terre BIO	Dos de colin MSC sauce estragon Epinards au beurre	PLAT 2 EN 1 Risotto crémeux au poulet	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO et CE2 <i>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)</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	Fruit de saison	Mini Tropezienne	Glace

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.	

MENUS RESIDENCES SEMAINE DU 28 JUILLET AU 1ER AOUT 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er
Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Saucisson à l'ail CE2 et cornichon	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcumā, sel, poivre)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i> Livrées entières	Pastèque
Rôti de dinde sauce madère Haricots verts BIO persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Pommes röstis	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> ★ Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Sauté de poulet sauce crème d'ail Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson MSC aux pomme de terre BIO Salade verte
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Mousse au café	Purée de fruit BIO et son 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.