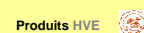
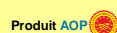


MENUS RESIDENCES Semaine du 30 Décembre 2024 au 3 Janvier 2025

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
Noix de jambon fumé et beurre	Velouté butternut BIO	FERIE	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Bœuf bourguignon (vbf) ★ Carottes BIO Vichy	Fagottinis au jambon italien à la sauce tomate		Escalope de porc sauce moutarde Poêlée du marché <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Filet de colin lieu MSC sauce à l'aneth Purée de pomme de terre BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Liégeois au café	Fruit de saison		Purée de fruit BIO	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.

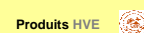
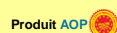
SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

JANVIER 2025

DEJEUNER

LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1
Fromage de tête	Poireaux à la vinaigrette	Salade gourmande <i>(haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</i>	Potage maison	Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate
Normandin de veau sauce crème	PLAT 2 EN 1 Paëlla au riz BIO	Cuisse de pintade sauce chasseur	Tripes à la Mode de Caen	Dos de lieu MSC sauce dieppoise
Haricots verts persillés		★ Pâtes BIO + fromage râpé	Pomme de terre BIO vapeur	Carottes BIO vichy
Plateau de fromages				
Galette des Rois	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	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

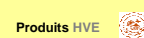
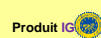
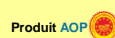
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 13 au 17 Janvier 2025

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Feuilleté au fromage	Segments de pomelos	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Pâté de campagne CE2 au poivre vert	Potage Parmentier BIO <i>(pomme de terre BIO, poireaux, bouillon, oignon, crème, lait, beurre, cerfeuil)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette et confit d'oignons ★ Pommes de terre rissolées aux herbes	Filet de colin meunière et citron Brunoise Provençale <i>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons préfaits</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Oeufs à la florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Dos de cabillaud MSC sauce estragon Brocolis en gratin
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Pomme HVE cuite <i>dosette de confiture</i>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gourmandise 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

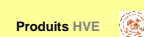
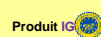
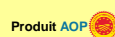
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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.

MENUS RESIDENCES Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade aux deux racines BIO <i>(Betteraves BIO et carottes BIO cuites)</i>	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, poisson, bearnaise)</i>	Potage maison	Macédoine à la mayonnaise	Rillettes pur porc et cornichon
Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Endives braisées	Filet de poulet cuit à la vapeur douce <i>Dosette de ketchup</i> Purée de carottes BIO	Boulettes d'agneau à la provençale Salsifis persillés	Dos de colin MSC sauce estragon Pâtes BIO + fromage râpé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au 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

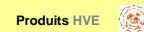
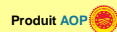
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 27 au 31 Janvier 2025

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade coleslaw BIO <i>(Carotte BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	REPAS DU NORD Salade d'endives à la vinaigrette <i>dosette de vinaigrette</i>	Crêpe aux champignons	Soupe du chalet <i>(Pdt, carottes, navets, épinards)</i>	Salade de lentilles BIO aux lardons CE2
Sauté de bœuf à la Niçoise <i>(vbf)</i> Jardinière de légumes	Carbonade flamande <i>(vbf)</i> ★ Purée Crécy BIO <i>(Carottes BIO)</i>	Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i> Pommes boulangères BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Potée auvergnate HVE <i>(rôti de porc 1/2 sel, saucisse fumée)</i> et dosette de moutarde	Dos de colin MSC sauce beurre blanc Purée de butternut BIO
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois au chocolat	Douceur au café	Salade de fruits exotique frais	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.