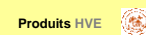
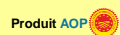


MENUS RESIDENCES Semaine du 3 au 7 Mars 2025

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Galantine aux olives et cornichon	Crevettes et beurre	Salade de pâtes BIO à l'indienne <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Carottes BIO râpées aux câpres	Potage Maison
Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf	Sauté de porc CE2 à la moutarde Choux de Bruxelles à la paysanne CE2 <i>(Lardons CE2)</i>	Quiche aux trois fromages AOP maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cuisse de poulet cocotte Haricots blancs BIO à la bretonne	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Salade verte
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert au praliné

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

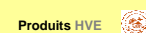
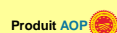
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 Mars 2025

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière BIO <i>(Pommes de terre BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</i>	Céleri BIO rémoulade	Salade argenteuil BIO <i>asperges, pomme de terre BIO, pomme fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette</i>	Soupe du chalet BIO <i>(Pomme de terre BIO, carotte BIO, navet, épinard)</i>
Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i> Purée de céleri BIO	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <i>(choucroute)</i>	Dos de colin MSC sauce dieppoise Riz BIO pilaf	Escalope de porc sauce barbecue Endives braisées	PLAT 2 EN 1 ★ Potée Auvergnate <i>(saucisse fumée, Rôti de porc 1/2 sel)</i> et dosette de moutarde
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche BIO au sirop léger	Fruit de saison	Salade de fruits frais exotiques

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

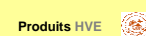
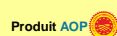
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 Mars 2025

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de betteraves BIO à la vinaigrette	REPAS ITALIEN Mortadelle et cornichon	Potage Maison	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
PLAT 2 EN 1 Sausisse fumée CE2 supérieure <i>Dosette de moutarde</i> et Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 ★ Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Sauté de poulet à la crème d'ail Carottes à la crème	Quiche aux oignons maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	PLAT 2 EN 1 Parmentier de poisson aux pommes de terre BIO Salade verte
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tiramisu	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin

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

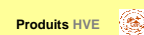
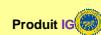
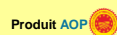
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 Mars 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Accras de morue	Potage fermier BIO <i>(Pomme de terre BIO, poireau, carotte, chou vert)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</i>	Pâté de canard et cornichon	Salade de tomate <i>dosette de vinaigrette</i> <i>tomates livrées entières</i>
Cuisse de pintade cocotte Pâtes BIO coquillettes + fromage râpé	PLAT 2 EN 1 ★ Jambalaya au riz BIO <i>(Haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Courgettes BIO persillées	Rôti de bœuf sauce piquante (vbf) Brunoise Provençale <i>Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines et oignons pré-frits</i>	PLAT 2 EN 1 Fish and chips sauce tartare Pommes de terre rissolées aux herbes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Pomme cuite	Salade de fruits frais exotiques	Eclair à la vanille	Crème dessert 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.