

Menus des Grands

Semaine du 31 Décembre au 04 Janvier 2019

LUNDI 31-déc	MARDI 01-janv	MERCREDI 02-janv	JEUDI 03-janv	VENDREDI 04-janv
------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

**CRECHE
FERMEE**

Chou blanc et
chou rouge râpés
à la vinaigrette



Potage persil



Courgettes râpées
à la vinaigrette



Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons,
ail, beurre

Sauté de dinde
au curry



Rôti de veau
aux oignons



Sauce bolognaise



Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, farine, oignons frais, crème,
beurre, curry

Jus de cuisson, oignons frais, carottes*
fraîches, poireaux* frais, fécule de pomme de
terre, ail frais, thym

Origine France, Race à viande
Viande hachée de bœuf pur bœuf 15%MG,
carottes* fraîches, oignons frais, tomates
fraîches, farine de blé, huile de colza, sucre,
ail frais, paprika

Blé BIO
aux petits légumes



Epinards
et pommes de terre
vapeur



Pâtes tortis BIO et
carottes*



Blé BIO, carottes* fraîches, haricots verts,
petits pois, oignons frais

Saint Paulin

Fromage fondu
(Samos)

Brie

Compote pomme*banane
Sans sucre ajouté



Fruit de saison

Purée de pomme
pruneaux
Sans sucre ajouté

Gôûter

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature
(20% MG)

Pain et
barre de chocolat

Pain
et gelée de groseilles

Spéculoos

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 07 au 11 Janvier 2019

LUNDI 07-janv	MARDI 08-janv	MERCREDI 09-janv	JEUDI 10-janv	 VENDREDI 11-janv
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Avocat nature</p>	<p>Crème de céleri </p> <p>Céleri, pommes de terre*, poireaux, oignons, ail, persil, beurre</p>	<p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Carottes fraîches, vinaigrette, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>Galette des Rois </p> <p>Crème de potimarron Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p>	<p>Dés de concombre à la crème </p>
<p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>100% poisson</p> <p>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, olives noires dénoyautées, farine de blé</p>	<p>Rôti de dinde sauce pruneaux </p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés, poireaux* frais, oignons frais, carottes* fraîches, vinaigre de vin, sucre, féculé de pomme de terre, beurre, ail frais</p> <p>Barquette de sauce supplémentaire</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p> <p>Jambon de dinde Origine Union Européenne</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Œuf, poudre de lait entier</p>	<p>Sauté d'agneau au jus </p> <p>Origine France (à défaut Union Européenne)</p> <p>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais</p>
<p>Blé BIO et chou-fleur persillé </p>	<p>Courgettes à la provençale et semoule BIO </p> <p>Courgettes, tomates fraîches, oignons frais, poivron, huile de colza, ail frais, basilic, thym</p>	<p>Pâtes coquillettes BIO et haricots beurre </p>	<p>Riz BIO pilaf et fondue de poireaux </p> <p>Poireaux frais, huile d'olive Riz BIO, oignons frais, huile de colza</p>	<p>Purée de betteraves et de pommes de terre </p>
<p>Fromage frais (Saint Bricet)</p> <p>Abricot au sirop léger</p>	<p>Pont l'Evêque AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Camembert</p> <p>Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté</p>	<p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)</p> <p>Compote pomme* </p> <p>Sans sucre ajouté</p>

Gâter

<p>Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p>Pain et confiture de fraises</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p>Sablé</p>	<p>Yaourt velouté nature</p> <p>Pain et miel</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Galette des Rois Aux pommes, sans fève</p>	<p>Petit suisse aux fruits (20%MG)</p> <p>Pain et beurre</p>
---	---	--	--	--

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 14 au 18 Janvier 2019

LUNDI 14-janv	MARDI 15-janv	MERCREDI 16-janv	JEUDI 17-janv	 VENDREDI 18-janv
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

Segments de pomelos	Potage provençale <small>Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive</small>	Salade de lentilles à la vinaigrette <small>Lentilles, carottes, oignons, vinaigrette</small>	Radis en rondelles à la vinaigrette	Velouté de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre*, oignons, ail, persil, crème, beurre</small>
Filet de poulet rôti aux herbes <small>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carotte*, ail, ciboulette, cerfeuil</small>	Sauté de veau à la crème <small>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, farine de blé, crème, ail frais, beurre</small>	Sauté de porc sauce coriandre <small>Origine France Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, lait, coriandre, farine de blé, ail frais</small>	Rôti de bœuf au jus <small>Origine France, race à viande Jus de cuisson, oignons, ail, carottes, fécule de pommes de terre</small>	Filet de cabillaud sauce persil <small>100% poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, persil</small>
Pommes de terre vapeur et brocolis	Petits pois et carottes	Rôti de dinde au jus <small>Origine France, Label Rouge</small>	Barquette de jus supplémentaire	Navets à la tomate et pâtes farfalles BIO
Mimolette	Purée de pommes de terre et de potimarron	Coulommiers	Semoule BIO aux petits légumes <small>Semoule BIO, carottes* fraîches, courgettes</small>	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme coing <small>Sans sucre ajouté</small>	Fromage fondu (Kirir)	Fruit de saison	Compote pomme* poire* <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Quatre quart	Pain et confiture d'abricots	Pain et barre de chocolat	Galette nature	Pain et gelée de framboise

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.


 Menus des Grands
 

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI

21-janv

MARDI

22-janv

MERCREDI

23-janv

JEUDI


24-janv

 VENDREDI

25-janv

DéjeunerNos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette. 

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.


 Chou rouge
 et chou blanc râpés
 à la vinaigrette
Jambon blancDégraissé découenné
Origine France, Label Rouge**Jambon de dinde**

Origine Union Européenne

**Blé BIO pilaf et
haricots beurre**

Blé BIO, oignons frais, huile de colza

**Fromage
brique croûte noire****Purée de pomme fraise**
Sans sucre ajouté

 Carottes râpées
 à la vinaigrette
**Gigot d'agneau rôti
au jus de thym**Origine France
(à défaut Union Européenne)
Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons
frais, poireaux* frais, fécule de pomme de
terre, ail frais, thym**Riz BIO
aux champignons**Riz BIO (80%), champignons de paris frais
(20%), huile de colza, fécule de pomme de
terre**Edam****Compote pomme***
Sans sucre ajouté**Potage persil**Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons,
ail, beurre**Sauté de bœuf
au paprika**Origine France, race à viande
Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons
frais, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail
frais**Purée de céleri et
de pommes de terre****Fromage frais**
(Cantafrais)**Fruit de saison**

 Julienne de tomates
 à la vinaigrette
**Filet de merlu
sauce citron**

100% poisson

**Pâtes BIO fusillis et
courgettes****Brie****Purée de pomme ananas**
Sans sucre ajouté

 Crème de potimarron
Potimarron, pommes de terre*, carottes*,
poireaux, ail, crème, beurre**Rôti de dinde
au jus de romarin**

Origine France, Label Rouge

Barquette de jus supplémentaire**Semoule BIO et
chou-fleur persillé****Saint Paulin****Fruit de saison****Goûter****Yaourt velouté nature****Petit moelleux nature****Fromage blanc
aux fruits**
(20% MG)**Pain et beurre****Petit Suisse nature**
(20% MG)**Pain et
barre de chocolat****Fromage blanc nature**
(20% MG)**Petit beurre****Yaourt velouté nature****Pain
et confiture de fraise**

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 28 Janvier au 01 Février 2019

LUNDI 28-janv	MARDI 29-janv	MERCREDI 30-janv	JEUDI 31-janv	 VENDREDI 01-févr
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

Velouté Dubarry Chou-fleur, poireaux, oignons, lait, farine de blé, beurre, crème	Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 100% poisson	Dés de concombre à la vinaigrette Origine France, Label rouge	Mouliné de légumes Pommes de terre*, poireaux, carottes* beurre	CHANDELEUR Céleri râpé à la vinaigrette Origine France, Label rouge
Rôti de porc au jus Origine France	Filet de saumon sauce beurre blanc Jus de cuisson, farine de blé, crème, échalote, beurre	Sauté de dinde à la provençale Origine France, Label rouge	Hachis Parmentier Plat complet	Rôti de veau aux herbes Origine France, Label rouge
Filet de poulet rôti au jus Origine France, Label Rouge	Blé BIO et épinards	Haricots verts et pâtes farfalles BIO		Barquette de jus supplémentaire
Polenta crémeuse et purée de potimarron Polenta, emmental, beurre, crème				Ratatouille et semoule BIO Tomates fraîches, courgettes*, aubergines, oignons frais, poivrons rouges et verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais
Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)	Cantal AOC	Camembert	Fromage fondu (Six de Savoie)	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme* poire* Sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux Sans sucre ajouté

Goûter

Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)
Pain et beurre	Sablé	Pain et barre de chocolat	Pain et miel	Crêpe et gelée de groseilles

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 04 au 08 Février 2019

LUNDI 04-févr	MARDI 05-févr	MERCREDI 06-févr	JEUDI 07-févr	VENDREDI 08-févr
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Avocat nature</p>	<p>Crème de potimarron </p> <p>Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p>	<p>Carottes* râpées citronnette </p> <p>Carottes*, vinaigrette, jus de citron</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre </p> <p>Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre</p>	<p>Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette </p>
<p>Thon basquaise </p> <p>100% poisson</p> <p>Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais</p> <p>Barquette de sauce supplémentaire</p>	<p>Rôti de dinde sauce forestière </p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Jus de cuisson, lait, champignons de Paris, farine de blé, crème</p> <p>Barquette de sauce supplémentaire</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Origine Union Européenne</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Œuf, poudre de lait entier</p>	<p>Sauté d'agneau au jus </p> <p>Origine France (à défaut, Origine Union Européenne)</p> <p>Jus de cuisson, carottes* oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail</p>
<p>Riz BIO pilaf et céleri rave braisé </p> <p>Riz BIO, oignons frais, huile de colza</p>	<p>Jardinière et semoule BIO </p> <p>Carottes*, haricots verts, haricots beurre</p>	<p>Pâtes BIO tortis et chou-fleur </p>	<p>Blé BIO et courgettes à la provençale </p> <p>Courgettes, tomates fraîches, oignons frais, poivron, huile de colza, ail frais, basilic, thym</p>	<p>Purée de butternut et de pommes de terre </p>
<p>Fromage frais (Petit moulé)</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Pont l'Evêque AOC</p>	<p>Fromage brique croûte noire</p>
<p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme* pruneaux </p> <p>Sans sucre ajouté</p>

Goûter

<p>Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p>Pain et confiture d'abricots</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p>Madeleine</p>	<p>Yaourt velouté nature</p> <p>Pain et miel</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Spéculoos</p>	<p>Petit suisse aux fruits (20%MG)</p> <p>Pain et beurre</p>
---	---	--	---	--

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 11 au 15 Février 2019

LUNDI 11-févr	MARDI 12-févr	MERCREDI 13-févr	JEUDI 14-févr	 VENDREDI 15-févr
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Segments de pomelos</p>	<p>Velouté de courgettes </p> <p>Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre</p>	<p>Taboulé </p> <p>Semoule BIO, concombre, tomates fraîches, vinaigrette, jus de citron</p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette </p>	<p>Potage provençale </p> <p>Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive</p>
<p>Filet de poulet rôti sauce coriandre </p> <p>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, lait, coriandre, farine de blé, ail</p>	<p>Sauté de veau aux oignons </p> <p>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>	<p>Sauté de porc au caramel </p> <p>Origine France Jus de viande, poireaux, poignons, carottes*, féculé de pommes de terre, surce, beurre, ail</p>	<p>Rôti de bœuf au thym </p> <p>Origine France, Race à viande Jus de cuisson, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>	<p>Filet de colin huile d'olive et citron </p> <p>100 % poisson Huile d'olive, citron, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>
<p>Pommes de terre vapeur et haricots verts </p>	<p>Lentilles et carottes </p>	<p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Navets à la tomate et pâtes BIO coquillettes </p>	<p>Riz BIO aux petits légumes </p> <p>Riz BIO, carottes* fraîches, haricots verts, petits pois, oignons frais</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage fondu (Vache qui rit)</p>	<p>Carré de l'Est</p>	<p>Gouda</p>	<p>Brie</p>
<p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme* </p> <p>Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>



Goûter

Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Galette nature	Pain et beurre	Pain et barre de chocolat	Quatre quart	Pain et gelée de groseilles

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.


 Menus des Grands
 

 Semaine du 18 au 22 Février 2019
 
LUNDI
 18-févr


MARDI
 19-févr

MERCREDI
 20-févr

JEUDI
 21-févr

VENDREDI
 22-févr


Déjeuner


Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette. 

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

 Carottes* râpées
 à la vinaigrette 

 Julienne de tomates
 à la vinaigrette 


 Potage poireaux
 pommes de terre 

 Dés de concombre
 et maïs
 à la vinaigrette 

 Crème de brocolis 

Jambon blanc

 Dégraissé découenné
 Origine France, Label Rouge

 Gigot d'agneau rôti
 au jus de thym 


 Origine France
 (à défaut Union Européenne)
 Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons
 frais, poireaux* frais, féculé de pomme de
 terre, ail frais, thym

 Sauté de bœuf au curry 

 Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre
 Origine France, Race à viande
 Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons
 frais, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail
 frais

 Parmentier de poisson 

 Plat complet
 Pommes de terre fraîches BIO, cabillaud
 mouliné, huile d'olive


 Rôti de dinde
 sauce tomate 


 Brocolis, pommes de terre, poireaux,
 oignons, crème
 Origine France, Label Rouge
 Carottes* fraîches, tomates fraîches, oignons
 frais, farine de blé, huile de colza, ail frais,
 sucre

Jambon de dinde

Origine Union Européenne

Barquette de jus supplémentaire

 Purée de céleri et
 de pommes de terre 

 Semoule BIO et
 courgettes à la provençale 

 Courgettes, tomates fraîches, oignons frais,
 poivron, huile de colza, ail frais, basilic, thym

 Chou-fleur persillé et
 riz BIO pilaf 

Riz BIO, oignons frais, huile de colza

 Blé BIO
 et haricots beurre 

Camembert

 Fromage
 briqué croûte noire

 Fromage frais
 (Saint Môret)

Edam

Emmental

 Purée de pomme fraise
 Sans sucre ajouté

 Compote de pomme* 
 Sans sucre ajouté

Fruit de saison

 Purée de pomme abricot
 Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Goûter

Yaourt velouté nature

 Fromage blanc
 aux fruits
 (20% MG)

 Petit Suisse nature
 (20% MG)

 Fromage blanc nature
 (20% MG)

Yaourt velouté nature

Petit beurre

Pain et beurre

 Pain
 et barre de chocolat

Petit moelleux nature

 Pain
 et gelée de framboise

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

 Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
 Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 25 Février au 01 Mars 2019

LUNDI 25-févr	MARDI 26-févr	MERCREDI 27-févr	JEUDI 28-févr	VENDREDI 01-mars
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Potage persil </p> <p>Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre</p>	<p>Taboulé </p> <p>Semoule BIO, concombre, tomates fraîches, vinaigrette, jus de citron</p>	<p>Céleri râpé à la vinaigrette </p> <p>Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, ail, romarin</p>	<p>Velouté de courgettes </p> <p>Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre</p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette </p> <p>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</p>
<p>Rôti de porc aux pruneaux </p> <p>Origine France</p> <p>Jus de cuisson, pruneaux, poireaux, oignons, carottes*, féculé de pommes de terre, beurre, ail</p>	<p>Filet de merlu sauce crème de ciboulette </p> <p>100% poisson</p> <p>Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, ciboulette</p>	<p>Sauté de dinde au romarin </p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, ail, romarin</p>	<p>Rôti de veau aux olives </p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Jus de cuisson, olives, oignons, poireaux, carottes*, féculé de pommes de terre, ail</p>	<p>Égrené de bœuf au jus </p> <p>Origine France, race à viande 100% pur bœuf - 15% MG</p> <p>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</p>
<p>Filet de poulet rôti au jus </p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Purée de potimarron et de pommes de terre </p>	<p>Epinars au jus et riz BIO pilaf </p> <p>Riz BIO, oignons frais, huile de colza</p>	<p>Petits pois et carottes </p>	<p>Brocolis persillés et blé BIO </p> <p>Brocolis, huile de colza, persil frais</p>
<p>Coulommiers</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Bûchette laits mélangés </p> <p>(laits de vache et chèvre)</p>	<p>Fromage fondu </p> <p>(Samos)</p>	<p>Pâtes tricolores et navets braisés </p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme* poire* </p> <p>Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint nectaire AOC</p> <p>Purée de pomme banane</p> <p>Sans sucre ajouté</p>

Goûter

Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)
Pain et beurre	Sablé	Pain et barre de chocolat	Pain et gelée de groseilles	Pain d'épices

Code couleur des menus
Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 04 au 08 Mars 2019

LUNDI 04-mars	MARDI 05-mars	MERCREDI 06-mars	JEUDI 07-mars	VENDREDI 08-mars
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Avocat nature</p>	<p>Potage Saint Germain </p> <p>Pois cassés, carottes*, poireaux, oignons, crème, beurre</p>	<p>Carottes* râpées à l'orange </p> <p>Carottes* fraîches, vinaigrette, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>Crème de potimarron </p> <p>Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p>	<p>Julienne de tomates à la vinaigrette </p>
<p>Filet de colin sauce estragon </p> <p>100% poisson</p> <p>Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, estragon</p>	<p>Rôti de dinde à la provençale </p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Jus de cuisson, carottes*, oignons, olives noires, farine de blé, huile de colza, ail</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Œuf, poudre de lait entier</p>	<p>Sauté d'agneau au jus </p> <p>Origine France (à défaut Union Européenne)</p> <p>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frai</p> <p>Barquette de jus supplémentaire</p>
<p>Pommes de terre vapeur et purée de butternut </p>	<p>Haricots beurre et riz BIO pilaf </p> <p>Riz BIO, oignons frais, huile de colza</p>	<p>Jambon de dinde Origine Union Européenne</p> <p>Pâtes BIO coquillettes et ratatouille </p>	<p>Blé BIO aux petits légumes </p> <p>Blé BIO, carottes* fraîches, haricots verts, petits pois, oignons frais</p>	<p>Courgettes et semoule BIO </p>
<p>Fromage frais (Saint Bricet)</p>	<p>Fromage brique croûte noire</p>	<p>Gouda</p>	<p>Montboissier</p>	<p>Carré de l'Est</p>
<p>Pêche au sirop léger</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme* </p> <p>Sans sucre ajouté</p>

Goûter

<p>Petit Suisse nature (20% MG)</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Petit suisse aux fruits (20%MG)</p>
<p>Pain et confiture d'abricots</p>	<p>Madeleine</p>	<p>Pain et miel</p>	<p>Spéculoos</p>	<p>Pain et beurre</p>

Code couleur des menus
Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique
Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

LUNDI 11-mars	MARDI 12-mars	MERCREDI 13-mars	JEUDI 14-mars	VENDREDI 15-mars
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

Déjeuner

Mardi gras

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Segments de pomelos</p>	<p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Céleri, pommes de terre*, poireaux, oignons, ail, persil, beurre</p>	<p>Dés de concombre à la vinaigrette</p>	<p>Potage provençale</p> <p>Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive</p>
<p>Filet de poulet rôti au miel</p> <p>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, poireaux frais, oignons frais, carottes fraîches, fécule de pommes de terre, miel</p>	<p>Sauté de veau au jus</p> <p>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux, ail, fécule de pommes de terre, thym</p>	<p>Sauté de porc au romarin</p> <p>Origine France Jus de viande, oignons, carottes*, fécule de pommes de terre, ail, romarin</p>	<p>Rôti de bœuf sauce forestière</p> <p>Origine France, race à viande Jus de cuisson, champignons, oignons, carottes*, lait, farine de blé, ail</p>	<p>Filet de saumon sauce crème</p> <p>100 % poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre</p>
<p>Pâtes farfalles BIO et brocoli</p>	<p>Haricots blancs et carottes</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Purée de potimarron et de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf et haricots verts</p>
<p>Edam</p>	<p>Fromage fondu (Kirri)</p>	<p>Camembert</p>	<p>Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)</p>	<p>Navets braisés et polenta crémeuse</p> <p>Polenta, emmental, beurre, crème</p>
<p>Purée de pêche</p> <p>Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme* pruneaux</p> <p>Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>

Goûter

Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Beignet	Pain et gelée de groseilles	Pain et barre de chocolat	Galette nature	Pain et confiture de fraises

Code couleur des menus
Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.

Menus des Grands

Semaine du 18 au 22 Mars 2019

LUNDI 18-mars	MARDI 19-mars	MERCREDI 20-mars	JEUDI 21-mars	VENDREDI 22-mars
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

<p>Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette </p> <p>Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p> <p>Jambon de dinde Origine Union Européenne</p> <p>Purée de betterave et de pommes de terre </p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme banane Sans sucre ajouté</p>	<p>Julienne de tomates à la vinaigrette </p> <p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym Origine France (à défaut Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym</p> <p>Barquette de jus supplémentaire</p> <p>Semoule BIO et haricots beurre </p> <p>Fromage brique croûte noire</p> <p>Compote de pomme* Sans sucre ajouté </p>	<p>Potage poireaux pommes de terre </p> <p>Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre</p> <p>Bœuf braisé au paprika </p> <p>Origine France, Race à viande</p> <p>Jus de cuisson, carottes*, oignons, farine de blé, crème, ail, paprika</p> <p>Céleri rave à la tomate et pâtes BIO coquillettes </p> <p>Fromage frais (Saint Môret)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette </p> <p>Filet de cabillaud huile d'olive et citron </p> <p>100% poisson</p> <p>Huile d'olive, citron, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p> <p>Blé BIO et courgettes </p> <p>Cantal AOC</p> <p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Potage Crécy </p> <p>Carottes*, pommes de terre*, poireaux, lait, oignons, beurre</p> <p>Rôti de dinde au miel </p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, féculé de pomme de terre, miel, beurre</p> <p>Riz BIO pilaf et chou fleur persillé </p> <p>Bûche des Dômes (Type bleu)</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	--	--	---

Goûter

Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Fromage blanc nature (20% MG)	Yaourt velouté nature
Petit moelleux nature	Pain et beurre	Pain et miel	Petit beurre	Pain et gelée de framboises

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.


Menus des Grands

Semaine du 25 au 29 Mars 2019

LUNDI 25-mars	MARDI 26-mars	MERCREDI 27-mars	JEUDI 28-mars	 VENDREDI 29-mars
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

Mouliné de légumes Pommes de terre*, poireaux, carottes* beurre 	Salade de pommes de terre persillée Pommes de terre, huile d'olive, persil, échalote 	Céleri râpé à la vinaigrette 	Potage persil Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre 	Courgettes râpées à la vinaigrette 	
Rôti de porc au jus Origine France Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre 	Filet de merlu sauce aurore 100% poisson Jus de cuisson, carottes* tomates, oignons, crème 	Sauté de dinde à l'orange Origine France, Label Rouge Jus d'orange, poireaux, oignons, carottes*, marmelade d'orange, beurre, féculé de pommes de terre, ail 	Rôti de veau sauce crème Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème 	Sauce bolognaise Origine France, Race à viande Viande hachée de bœuf pur bœuf 15%MG, carottes* fraîches, oignons frais, tomates fraîches, farine de blé, huile de colza, sucre, ail frais, paprika 	
Filet de poulet rôti au jus Origine France, Label Rouge 	Polenta crémeuse et haricots verts Polenta, emmental, beurre, crème 	Brocolis et blé BIO 	Riz BIO pilaf et ratatouille Tomates fraîches, courgettes*, aubergines, oignons frais, poivrons rouges et verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais 	Epinard et pommes de terre vapeur 	
Pâtes fusillis BIO 	Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Fromage fondu (Samos)	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme* abricot avec abricot au sirop léger 	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux Sans sucre ajouté	

Goûter

Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)
Pain et beurre	Pain d'épices	Pain et barre de chocolat	Pain et confiture de fraises	Sablé

Code couleur des menus

Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique

Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable. Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.