

Menus des Moyens



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

	<p>Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette </p>	<p>Potage persil </p> <p style="font-size: x-small;">Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre</p>	<p>Courgettes râpées à la vinaigrette </p>
	<p>Sauté de dinde au curry </p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, farine, oignons frais, crème, beurre, curry</p>	<p>Rôti de veau aux oignons </p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, poireaux* frais, fécule de pomme de terre, ail frais, thym</p>	<p>Sauce bolognaise </p> <p style="font-size: x-small;">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</p>
	<p>Purée de potimarron </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Purée d'épinards </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Purée de carottes* </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>

*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).*

	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p>Compote pomme*banane </p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p>Fromage fondu (Samos)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brie</p> <p>Purée de pomme pruneaux Sans sucre ajouté</p>
--	--	---	--

Goûter

	<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Pain et barre de chocolat</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pain et gelée de groseilles</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p>Spéculoos</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 Moyens

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 style="color: green; font-weight: bold;">Avocat nature</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Filet de colin sauce provençale</p> <p style="font-size: x-small;">100% poisson</p> <p style="font-size: x-small;">Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, olives noires dénoyautées, farine de blé</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Crème de céleri</p> <p style="font-size: x-small;">Céleri, pommes de terre*, poireaux, oignons, ail, persil, beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Rôti de dinde sauce pruneaux</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label rouge</p> <p style="font-size: x-small;">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 style="color: green; font-weight: bold;">Carottes* râpées à l'orange</p> <p style="font-size: x-small;">Carottes* fraîches, vinaigrette, jus d'orange 100% pur jus</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon blanc</p> <p style="font-size: x-small;">Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon de dinde</p> <p style="font-size: x-small;">Origine Union Européenne</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Galette des Rois</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Crème de potimarron</p> <p style="font-size: x-small;">Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Omelette nature</p> <p style="font-size: x-small;">Œuf, poudre de lait entier</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Dés de concombre à la crème</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Sauté d'agneau au jus</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France (à défaut Union Européenne)</p> <p style="font-size: x-small;">Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais</p>
<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de chou-fleur</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de courgettes</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de haricots beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de butternut</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de betteraves</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage frais</p> <p style="font-size: x-small;">(Saint Brictet)</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Abricot au sirop léger</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Fruit de saison</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Camembert</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de pomme fraise</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage blanc nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de pomme ananas</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Bûchette laits mélangés</p> <p style="font-size: x-small;">(laits de vache et chèvre)</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Compote pomme*</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>
--	--	---	--	--

Goûter

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit Suisse nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et confiture de fraises</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage blanc nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Sablé</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et miel</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Galette des Rois</p> <p style="font-size: x-small;">Aux pommes, sans fève</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit suisse aux fruits</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">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 Moyens
 


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

**Filet de poulet rôti
aux herbes**


 Origine France, Label Rouge
 Jus de cuisson, oignons, carotte*, ail,
 ciboulette, cerfeuil

Potage provençal


Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive

**Sauté de veau
à la crème**


 Origine France, Label Rouge
 Jus de cuisson, oignons frais, carottes*
 fraîches, farine de blé, crème, ail frais,
 beurre

**Salade de lentilles
à la vinaigrette**


Lentilles, carottes, oignons, vinaigrette

**Sauté de porc
sauce coriandre**


 Origine France
 Jus de cuisson, oignons frais, carottes*
 fraîches, lait, coriandre, farine de blé, ail frais


Rôti de dinde au jus


Origine France, Label Rouge


**Radis en rondelles
à la vinaigrette**

Rôti de bœuf au jus


 Origine France, race à viande
 Jus de cuisson, oignons, ail, carottes, féculé
 de pommes de terre

**Velouté
de courgettes**


Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre

**Filet de cabillaud
sauce persil**


 100% poisson
 Jus de cuisson, lait, farine de blé,
 crème, persil

 Purée de brocolis
 


 Purée de carottes*
 


 Purée de potimarron*
 


 Purée de haricots verts
 

 Purée de navets
 

 Purée de pommes
de terre*
 

 Purée de pommes
de terre*
 

 Purée de pommes
de terre*
 

 Purée de pommes
de terre*
 

 Purée de pommes
de terre*
 
*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).*

 Petit Suisse nature
(20% MG)

 Fromage fondu
(Kiri)

Coulommiers

Carré de l'est

 Petit Suisse nature
(20% MG)

 Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

 Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

 Compote
pomme* poire*
Sans sucre ajouté
 

 Purée
de pomme ananas
Sans sucre ajouté

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 Moyens

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI 21-janv	MARDI 22-janv	MERCREDI 23-janv	JEUDI 24-janv	 VENDREDI 25-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 style="color: green;">Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette </p> <p style="color: red;">Jambon blanc <small>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</small></p> <p style="color: red;">Jambon de dinde <small>Origine Union Européenne</small></p> <p style="color: green;">Purée de haricots beurre </p> <p style="color: green;">Purée de pommes de terre* </p>	<p style="color: green;">Carottes* râpées à la vinaigrette </p> <p style="color: red;">Gigot d'agneau rôti au jus de thym <small>Origine France (à défaut Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, fécule de pomme de terre, ail frais, thym</small></p> <p style="color: green;">Purée de butternut </p> <p style="color: green;">Purée de pommes de terre* </p>	<p style="color: green;">Potage persil </p> <p style="color: red;">Sauté de bœuf au paprika <small>Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre Origine France, race à viande Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail frais</small></p> <p style="color: green;">Purée de céleri </p> <p style="color: green;">Purée de pommes de terre* </p>	<p style="color: green;">Julienne de tomates à la vinaigrette </p> <p style="color: red;">Filet de merlu sauce citron <small>100% poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, citron, crème</small></p> <p style="color: green;">Purée de courgettes </p> <p style="color: green;">Purée de pommes de terre* </p>	<p style="color: green;">Crème de potimarron </p> <p style="color: red;">Rôti de dinde au jus de romarin <small>Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes, ail, romarin</small></p> <p style="color: green;">Purée de chou-fleur </p> <p style="color: green;">Purée de pommes de terre* </p>
--	--	---	--	---

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).

<p style="color: blue;">Fromage brique croûte noire</p> <p style="color: green;">Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p style="color: blue;">Yaourt nature</p> <p style="color: green;">Compote pomme* <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p style="color: blue;">Fromage frais (Cantafrais)</p> <p style="color: green;">Purée de poire <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p style="color: blue;">Brie</p> <p style="color: green;">Purée de pomme ananas <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p style="color: blue;">Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p style="color: green;">Fruit de saison</p>
---	---	---	--	---

Goûter

<p style="color: blue;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: blue;">Petit moelleux nature</p>	<p style="color: blue;">Fromage blanc aux fruits (20% MG)</p> <p style="color: orange;">Pain et beurre</p>	<p style="color: blue;">Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p style="color: blue;">Pain et barre de chocolat</p>	<p style="color: blue;">Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p style="color: blue;">Petit beurre</p>	<p style="color: blue;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: blue;">Pain et confiture de fraise</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 Moyens

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	Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette	Dés de concombre à la vinaigrette	Mouliné de légumes	CHANDELEUR	
Chou-fleur, poireaux, oignons, lait, farine de blé, beurre, crème			Pommes de terre*, poireaux, carottes* beurre		
Rôti de porc au jus	Filet de saumon sauce beurre blanc	Sauté de dinde à la provençale	Hachis Parmentier	Rôti de veau aux herbes	
Origine France Jus de cuisson, oignons frais, ail frais, carottes* fraîches, féculé de pomme de terre	100% poisson Jus de cuisson, farine de blé, crème, échalote, beurre	Origine France, Label rouge Jus de cuisson, carottes fraîches, oignons frais, olives noires, farine de blé, huile de colza	Plat complet Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG Purée de pommes de terre BIO (100% pommes de terre fraîches, matière grasse et lait exclus)	Origine France, Label rouge Jus de cuisson, oignons frais, poireaux* frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym	
Filet de poulet rôti au jus					
Origine France, Label Rouge					
Purée de potimarron	Purée d'épinards	Purée de haricots verts		Purée de ratatouille	
Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*		Purée de pommes de terre*	

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).

Bûchette laits mélangés <small>(lait de vache et chèvre)</small>	Yaourt nature	Camembert	Fromage fondu <small>(Six de Savoie)</small>	Yaourt velouté nature
Purée de pomme <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison	Compote pomme* poire* <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme pruneaux <small>Sans sucre ajouté</small>

Gouter

Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>	Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>
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 Moyens

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 style="color: green; font-weight: bold;">Avocat nature</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Thon basquaise</p> <p style="font-size: small;">100% poisson</p> <p style="font-size: x-small;">Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais</p> <p style="font-size: x-small;">Barquette de sauce supplémentaire</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de céleri</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Crème de potimarron</p> <p style="font-size: x-small;">Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Rôti de dinde sauce forestière</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge</p> <p style="font-size: x-small;">Jus de cuisson, lait, champignons de Paris, farine de blé, crème</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de haricots beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Carottes* râpées citronnette</p> <p style="font-size: x-small;">Carottes*, vinaigrette, jus de citron</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon blanc</p> <p style="font-size: x-small;">Dégraissé découenné</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon de dinde</p> <p style="font-size: x-small;">Origine Union Européenne</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de chou-fleur</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Potage poireaux pommes de terre</p> <p style="font-size: x-small;">Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Omelette nature</p> <p style="font-size: x-small;">Œuf, poudre de lait entier</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de courgettes</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Sauté d'agneau au jus</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France (à défaut, Origine Union Européenne)</p> <p style="font-size: x-small;">Jus de cuisson, carottes* oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de butternut</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>
--	---	--	---	---

*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).*

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage frais</p> <p style="font-size: x-small;">(Petit moulé)</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Cocktail de fruits</p> <p style="font-size: x-small;">au sirop léger</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Fruit de saison</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Coulommiers</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de pomme abricot</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage blanc nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de pêche</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Compote de pomme* pruneaux</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>
--	--	--	---	--

Goûter

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit Suisse nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et confiture d'abricots</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage blanc nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Madeleine</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et miel</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">Spéculoos</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit suisse aux fruits</p> <p style="font-size: x-small;">(20%MG)</p> <p style="color: magenta; font-weight: bold;">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 Moyens

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 style="color: green;">Segments de pomelos</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Filet de poulet rôti sauce coriandre</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, lait, coriandre, farine de blé, ail</p>	<p style="color: green;">Velouté de courgettes</p> <p style="font-size: x-small;">Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Sauté de veau aux oignons</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>	<p style="color: green;">Taboulé</p> <p style="font-size: x-small;">Semoule BIO, concombre, tomates fraîches, poivrons, vinaigrette, jus de citron</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Sauté de porc au caramel</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France Jus de viande, poireaux, poignons, carottes*, féculé de pommes de terre, surce, beurre, ail</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Rôti de dinde au jus</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label Rouge</p>	<p style="color: green;">Radis en rondelles à la vinaigrette</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Rôti de bœuf au thym</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Race à viande Jus de cuisson, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>	<p style="color: green;">Potage provençale</p> <p style="font-size: x-small;">Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Filet de colin huile d'olive et citron</p> <p style="font-size: x-small;">100 % poisson Huile d'olive, citron, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>
<p style="color: green;">Purée de haricots verts</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green;">Purée de carottes*</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green;">Purée de navets</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green;">Purée de potimarron</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: green;">Purée de brocolis</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (matières grasses et lait exclus).

<p style="color: blue;">Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p style="color: green;">Purée de pomme abricot</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue;">Fromage fondu (Vache qui rit)</p> <p style="color: green;">Purée de pomme fraise</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue;">Carré de l'Est</p> <p style="color: green;">Fruit de saison</p>	<p style="color: blue;">Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p style="color: green;">Compote de pomme*</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: blue;">Brie</p> <p style="color: green;">Purée de pêche</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>
---	---	---	---	---

Goûter

<p style="color: blue;">Yaourt nature</p> <p style="color: brown;">Galette nature</p>	<p style="color: blue;">Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p style="color: orange;">Pain et beurre</p>	<p style="color: blue;">Petit Suisse nature (20% MG)</p> <p style="color: brown;">Pain et barre de chocolat</p>	<p style="color: blue;">Yaourt velouté nature</p> <p style="color: brown;">Quatre quart</p>	<p style="color: blue;">Yaourt aux fruits mixés</p> <p style="color: magenta;">Pain et gelée de groseilles</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 Moyens

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.

<p>Carottes* râpées à la vinaigrette </p> <p>Jambon blanc <small>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</small></p> <p>Jambon de dinde <small>Origine Union Européenne</small></p> <p>Purée de céleri </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Julienne de tomates à la vinaigrette </p> <p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym <small>Origine France (à défaut, Origine Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym</small></p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Potage poireaux pommes de terre <small>Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre</small></p> <p>Sauté de bœuf au curry <small>Origine France, Race à viande Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail frais</small></p> <p>Purée de chou-fleur </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Dés de concombre et maïs à la vinaigrette </p> <p>Parmentier de poisson <small>Plat complet Pommes de terre fraîches BIO, cabillaud mouliné, huile d'olive</small></p> <p>Purée de haricots beurre </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Crème de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre, poireaux, oignons, crème</small></p> <p>Rôti de dinde sauce tomate <small>Origine France, Label Rouge Carottes* fraîches, tomates fraîches, oignons frais, farine de blé, huile de colza, ail frais, sucre</small></p>
--	--	---	---	---

*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).*

Camembert	Fromage brique croûte noire	Fromage frais <small>(Saint Môret)</small>	Yaourt nature	Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>
Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small>	Compote de pomme* <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme abricot <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison

Goûter

Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits <small>(20% MG)</small>	Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>	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 Moyens

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><small>Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre</small></p>	<p>Taboulé </p> <p><small>Semoule BIO, concombre, tomates fraîches, poivrons, vinaigrette, jus de citron</small></p>	<p>Céleri râpé à la vinaigrette </p> <p><small>Céleri, vinaigrette</small></p>	<p>Velouté de courgettes </p> <p><small>Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre</small></p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette </p> <p><small>Radis, vinaigrette</small></p>
<p>Rôti de porc aux pruneaux </p> <p><small>Origine France</small></p> <p><small>Jus de cuisson, pruneaux, poireaux, oignons, carottes*, féculé de pommes de terre, beurre, ail</small></p>	<p>Filet de merlu sauce crème de ciboulette </p> <p><small>100% poisson</small></p> <p><small>Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, ciboulette</small></p>	<p>Sauté de dinde au romarin </p> <p><small>Origine France, Label rouge</small></p> <p><small>Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, ail, romarin</small></p>	<p>Rôti de veau aux olives </p> <p><small>Origine France, Label rouge</small></p> <p><small>Jus de cuisson, olives, oignons, poireaux, carottes*, féculé de pommes de terre, ail</small></p>	<p>Égrené de bœuf au jus </p> <p><small>Origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG</small></p> <p><small>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</small></p>
<p>Filet de poulet rôti au jus </p> <p><small>Origine France, Label Rouge</small></p>	<p>Purée d'épinards </p>	<p>Purée de carottes* </p>	<p>Purée de brocolis </p>	<p>Purée de navets </p>
<p>Purée de potimarron </p>	<p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Purée de pommes de terre* </p>

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (matières grasses et lait exclus).

<p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Bûchette laits mélangés <small>(lait de vache et chèvre)</small></p>	<p>Fromage fondu <small>(Samos)</small></p>	<p>Yaourt velouté nature</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Compote de pomme* poire* <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small></p>

Goûter

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

Code couleur des menus
Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - 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 Moyens

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 style="color: green; font-weight: bold;">Avocat nature</p>	<p style="font-weight: bold;">Potage Saint Germain</p> <p style="font-size: x-small;">Pois cassés, carottes*, poireaux, oignons, crème, beurre</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Carottes* râpées à l'orange</p> <p style="font-size: x-small;">Carottes* fraîches, vinaigrette, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p style="font-weight: bold;">Crème de potimarron</p> <p style="font-size: x-small;">Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Julienne de tomates à la vinaigrette</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Filet de colin sauce estragon</p> <p style="font-size: x-small;">100% poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, estragon</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Rôti de dinde à la provençale</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France, Label rouge Jus de cuisson, carottes*, oignons, olives noires, farine de blé, huile de colza, ail</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon blanc</p> <p style="font-size: x-small;">Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Omelette nature</p> <p style="font-size: x-small;">Œuf, poudre de lait entier</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Sauté d'agneau au jus</p> <p style="font-size: x-small;">Origine France (à défaut Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, fécule de pomme de terre, ail frais</p>
<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de butternut</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de haricots beurre</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Jambon de dinde</p> <p style="font-size: x-small;">Origine Union Européenne</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de chou-fleur</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de courgettes</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de ratatouille</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Purée de pommes de terre*</p>

*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).*

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage frais</p> <p style="font-size: x-small;">(Saint Bricet)</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit Suisse nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Montboissier</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Carré de l'Est</p>
<p style="color: green; font-weight: bold;">Pêche au sirop léger</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Fruit de saison</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de pomme abricot</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Purée de poire</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Compote de pomme*</p> <p style="font-size: x-small;">Sans sucre ajouté</p>

Goûter

<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit Suisse nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Fromage blanc nature</p> <p style="font-size: x-small;">(20% MG)</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt velouté nature</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Yaourt nature</p>	<p style="color: blue; font-weight: bold;">Petit suisse aux fruits</p> <p style="font-size: x-small;">(20%MG)</p>
<p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et confiture d'abricots</p>	<p style="color: magenta; font-weight: bold;">Madeleine</p>	<p style="color: magenta; font-weight: bold;">Pain et miel</p>	<p style="color: magenta; font-weight: bold;">Spéculoos</p>	<p style="color: magenta; font-weight: bold;">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 Moyens

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

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

Mardi gras				
Segments de pomelos	Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Crème de céleri	Dés de concombre à la vinaigrette	Potage provençale
		Céleri, pommes de terre*, poireaux, oignons, ail, persil, beurre		Tomates, courgettes, carottes, pommes de terre*, poireaux, oignons, huile d'olive
Filet de poulet rôti au miel	Sauté de veau au jus	Sauté de porc au romarin	Rôti de bœuf sauce forestière	Filet de saumon sauce crème
Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, poireaux frais, oignons frais, carottes fraîches, féculé de pommes de terre, miel	Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux, ail, féculé de pommes de terre, thym	Origine France Jus de viande, oignons, carottes*, féculé de pommes de terre, ail, romarin	Origine France, race à viande Jus de cuisson, champignons, oignons, carottes*, lait, farine de blé, ail	100 % poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre
Purée de brocolis	Purée de carottes*	Purée de potimarron	Purée de haricots verts	Purée de navets
Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*	Purée de pommes de terre*

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (matières grasses et lait exclus).

Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>	Fromage fondu <small>(Kin)</small>	Camembert	Bûchette laits mélangés <small>(lait de vache et chèvre)</small>	Saint Paulin
Purée de pêche <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme ananas <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison	Compote de pomme* pruneaux <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme <small>Sans sucre ajouté</small>

Goûter

Yaourt nature	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>	Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>	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 - 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 Moyens

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 <small>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</small></p> <p>Jambon de dinde <small>Origine Union Européenne</small></p> <p>Purée de betteraves </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Julienne de tomates à la vinaigrette </p> <p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym <small>Origine France (à défaut, Origine Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, fécule de pomme de terre, ail frais, thym</small></p> <p>Purée de haricots beurre </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Potage poireaux pommes de terre <small>Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre</small></p> <p>Bœuf braisé au paprika <small>Origine France, Race à viande</small></p> <p>Purée de céleri </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette </p> <p>Filet de cabillaud huile d'olive et citron <small>100% poisson</small></p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>	<p>Potage Crécy <small>Carottes*, pommes de terre*, poireaux, lait, oignons, beurre</small></p> <p>Rôti de dinde au miel <small>Origine France, Label Rouge</small></p> <p>Purée de chou-fleur </p> <p>Purée de pommes de terre* </p>
--	---	---	--	---

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (matières grasses et lait exclus).

<p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Fromage brique croûte noire</p> <p>Compote de pomme* <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Fromage frais <small>(Saint Môret)</small></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme abricot <small>Sans sucre ajouté</small></p>	<p>Bûche des Dômes <small>Type bleu</small></p> <p>Purée de pêche <small>Sans sucre ajouté</small></p>
--	---	--	---	--

Goûter

<p>Yaourt velouté nature</p> <p>Petit moelleux nature</p>	<p>Fromage blanc aux fruits <small>(20% MG)</small></p> <p>Pain et beurre</p>	<p>Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small></p> <p>Pain et miel</p>	<p>Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small></p> <p>Petit beurre</p>	<p>Yaourt velouté nature</p> <p>Pain et gelée de framboises</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 Moyens

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 <small>Pommes de terre*, poireaux, carottes* beurre</small>	Salade de pommes de terre persillée <small>Pommes de terre, huile d'olive, persil, échalote</small>	Céleri râpé à la vinaigrette <small></small>	Potage persil <small>Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre</small>	Courgettes râpées à la vinaigrette <small></small>
Rôti de porc au jus <small>Origine France Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</small>	Filet de merlu sauce aurore <small>100% poisson Jus de cuisson, carottes* tomates, oignons, crème</small>	Sauté de dinde à l'orange <small>Origine France, Label Rouge Jus d'orange, poireaux, oignons, carottes*, marmelade d'orange, beurre, féculé de pommes de terre, nail</small>	Rôti de veau sauce crème <small>Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème</small>	Sauce bolognaise <small>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</small>
Filet de poulet rôti au jus <small>Origine France, Label Rouge</small>	Purée de brocolis <small></small>	Purée de ratatouille <small></small>	Purée d'épinards <small></small>	Purée de carottes* <small></small>
Purée de haricots verts <small></small>	Purée de pommes de terre* <small></small>	Purée de pommes de terre* <small></small>	Purée de pommes de terre* <small></small>	Purée de pommes de terre* <small></small>

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (matières grasses et lait exclus).

Carré de l'Est <small></small>	Montboissier <small></small>	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>	Fromage fondu <small>(Samos)</small>	Brie <small></small>
Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small>	Compote pomme* abricot <small>avec abricot au sirop léger</small>	Fruit de saison <small></small>	Purée de pomme pruneaux <small>Sans sucre ajouté</small>

Goûter

Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>	Petit Suisse nature <small>(20% MG)</small>	Yaourt aux fruits mixés <small></small>	Yaourt nature <small></small>	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>
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 - 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*.