

Menus des Moyens

Semaine du 30 Décembre au 03 Janvier 2020

LUNDI
30-déc

MARDI
31-déc

MERCREDI
01-janv

JEUDI
02-janv

VENDREDI
03-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.

Potage poireaux
pommes de terre*

Pommes de terre*, poireaux, persil, beurre

Rôti de porc
sauce forestière

Origine France

Jus de cuisson, oignons frais, ail frais,
carottes* fraîches, champignons de Paris,
féculé de pomme de terre

Filet de poulet
rôti au jus

Origine France, Label Rouge

Purée de haricots verts

Purée de pommes
de terre BIO

Taboulé BIO

Semoule BIO, concombre, tomates fraîches,
poivrons, vinaigrette, jus de citron

Filet de merlu
sauce normande

100% poisson

Jus de cuisson, oignons, carottes,
champignons, farine de blé, crème

Purée d'épinards

Purée de pommes
de terre BIO

Potage persil

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

Rôti de veau
aux oignons

Origine France, Label Rouge

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

Purée de potimarron

Purée de pommes
de terre BIO

Courgettes râpées
à la vinaigrette

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

Purée de carottes BIO
(+ 1 barquette de purée de
betteraves)

Purée de pommes
de terre BIO

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (lait exclu).

Yaourt velouté nature

Purée de pomme
Sans sucre ajouté

Yaourt nature

Purée
de pomme banane
Sans sucre ajouté

Fromage fondu
(Samos)

Fruit de saison

Camembert

Compote
pomme* pruneaux
Sans sucre ajouté

Goûter

Fromage blanc
aux fruits
(20% MG)

Petit beurre

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

Petit Suisse nature
(20% MG)

Pain et barre de chocolat

Purée
de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Yaourt nature

Pain et confiture d'abricot

Pêche au sirop léger

Fromage blanc nature
(20% MG)

Petit moelleux nature

Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

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 06 au 10 Janvier 2020

LUNDI 06-janv	MARDI 07-janv	MERCREDI 08-janv	JEUDI 09-janv	VENDREDI 10-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.				
Avocat nature	Crème de céleri <small>Céleri, pommes de terre*, poireaux, oignons, ail, persil, beurre</small>	Carottes* râpées à l'orange <small>Carottes fraîches *, vinaigrette, jus d'orange 100% pur jus</small>	Couronne des Rois Crème de potimarron <small>Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</small>	Dés de concombre à la crème
Filet de colin sauce provençale <small>100% poisson</small> <small>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, olives noires dénoyautées, farine de blé</small>	Rôti de dinde sauce pruneaux <small>Origine France, Label rouge</small> <small>Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés, poireaux* frais, oignons frais, carottes* fraîches, vinaigre de vin, sucre, féculé de pomme de terre, beurre, ail frais</small>	Jambon blanc <small>Dégraissé découenné</small> <small>Origine France, Label Rouge</small>	Omelette nature <small>Œuf, poudre de lait entier</small>	Sauté d'agneau au jus <small>Origine France (à défaut Union Européenne)</small> <small>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais</small>
Purée de chou-fleur	Purée de courgettes	Purée de haricots beurre	Purée de butternut	Purée de betteraves
Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO
Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour				
Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).				
Fromage frais (Saint Bricet)	Brie	Pont l'Evêque AOC	Fromage blanc nature (20% MG)	Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)
Abricot au sirop léger	Purée de pomme ananas <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison	Compote pomme* <small>Sans sucre ajouté</small>
Goûter				
Petit Suisse nature (20% MG)	Fromage blanc nature (20% MG)	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Petit suisse aux fruits (20%MG)
Pain et confiture de fraise	Sablé	Pain et miel	Couronne des Rois <small>Brioche aux perles de sucre</small>	Pain et beurre
Purée de pomme coing <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme nectarine <small>Allégée en sucre</small>	Purée de pomme <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de poire <small>Sans sucre ajouté</small>	Fruit de saison
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 13 au 17 Janvier 2020

LUNDI
13-janv

MARDI
14-janv

MERCREDI
15-janv

JEUDI
16-janv

VENDREDI
17-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

Soupe du chalet

Salade de lentilles BIO
à la vinaigrette

Courgettes râpées
à la vinaigrette

Potage provençal

Filet de poulet rôti
aux herbes

Sauté de veau
à la crème

Sauté de porc
sauce coriandre

Rôti de bœuf au jus

Filet de saumon
sauce beurre blanc

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

Pommes de terre*, carottes*, navet, épinard,
beurre, lait

Lentilles BIO, carottes, oignons, vinaigrette

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

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

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

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

100% poisson
Jus de cuisson, farine de blé, crème,
échalote, beurre

Purée de brocolis

Purée de haricots verts

Purée de potimarron

Purée de carottes BIO
(+ 1 barquette de purée de
betteraves)

Purée de navets

Purée de pommes
de terre BIO

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).

Fromage blanc nature
(20% MG)

Fromage fondu
(Kin)

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 BIO 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

Madeleine

Pain et barre de chocolat

Galette pur beurre

Gâteau d'anniversaire
au chocolat

Pain et
gelée de framboise

Fruit de saison

Ananas au sirop léger

Purée
de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme banane
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme nectarine
Allégée en sucre

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 20 au 24 Janvier 2020

LUNDI
20-janv

MARDI
21-janv

MERCREDI
22-janv

JEUDI
23-janv

VENDREDI
24-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.

Chou rouge
et chou blanc râpés
à la vinaigrette



Carottes* râpées
à la vinaigrette



Potage persil



Julienne de tomates
à la vinaigrette



Mouliné de légumes



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 paprika

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



Filet de merlu
sauce citron

100% poisson

Jus de cuisson, lait, farine de blé,
citron, crème



Rôti de dinde
au jus de romarin

Pommes de terre*, poireaux,
carottes* beurre

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes,
ail, romarin



Jambon de dinde

Origine Union Européenne

Purée de haricots beurre



Purée de butternut



Purée de céleri



Purée de courgettes



Purée de chou-fleur



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).

Fromage
brique croûte noire

Fromage blanc nature
(20% MG)

Fromage frais
(Cantafrais)

Brie

Saint Paulin

Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

Compote pomme*
Sans sucre ajouté



Purée de poire
Sans sucre ajouté

Purée de pomme ananas
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 nature

Spéculoos

Pain et beurre

Pain et miel

Quatre quart

Pain
et confiture de fraise

Purée de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme pruneaux
Sans sucre ajouté

Cocktail de fruits
au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

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 27 au 31 Janvier 2020

LUNDI
27-janv

MARDI
28-janv

MERCREDI
29-janv

JEUDI
30-janv

VENDREDI
31-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.

Velouté Dubarry

Chou-fleur, poireaux, oignons, lait, farine de blé, beurre, crème

Rôti de porc au jus

Origine France
Jus de cuisson, oignons frais, ail frais, carottes* fraîches, féculé de pomme de terre

Filet de poulet rôti au jus

Origine France, Label Rouge

Purée de potimarron

Purée de pommes de terre BIO

Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette

Filet de cabillaud sauce persil

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

Purée d'épinards
Purée de pommes de terre BIO

Dés de concombre à la vinaigrette

Sauté de dinde à la provençale

Origine France, Label rouge
Jus de cuisson, carottes fraîches, oignons frais, olives noires, farine de blé, huile de colza

Purée de haricots verts
Purée de pommes de terre BIO

Velouté butternut

Butternut, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre

Hachis Parmentier BIO

Plat complet
Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG

Sans viande:
purée de pommes de terre + fromage râpé

CHANDELEUR

Céleri râpé à la vinaigrette

Rôti de veau aux herbes

Origine France, Label rouge
Jus de cuisson, oignons frais, poireaux* frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym

Purée de ratatouille
Purée de pommes de terre BIO

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).

Bûchette laits mélangés
(laits de vache et chèvre)

Purée de pomme
Sans sucre ajouté

Yaourt nature

Fruit de saison

Camembert

Compote pomme* poire*
Sans sucre ajouté

Fromage fondu
(Six de Savoie)

Purée de pomme banane
Sans sucre ajouté

Yaourt nature

Purée de pomme pruneaux
Sans sucre ajouté

Goûter

Fromage blanc nature
(20% MG)

Pain et confiture d'abricot

Purée de pomme nectarine
Allégée en sucre

Petit Suisse nature
(20% MG)

Petit beurre

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

Yaourt aux fruits mixés

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Yaourt nature

Pain et beurre

Abricots au sirop léger

Fromage blanc nature
(20% MG)

Crêpe et gelée de groseilles

Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

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 03 au 07 Février 2020

LUNDI 03-févr	MARDI 04-févr	MERCREDI 05-févr	JEUDI 06-févr	VENDREDI 07-févr
Déjeuner				
<p>Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.</p> <p>Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.</p>				
<p>Avocat nature</p>	<p>Crème de potimarron Potimarron, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre</p>	<p>Carottes* râpées citronnette Carottes*, vinaigrette, jus de citron</p>	<p>Soupe du chalet Pommes de terre*, carottes*, navet, épinard, beurre, lait</p>	<p>Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette</p>
<p>Thon basquaise 100% poisson Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais</p>	<p>Rôti de dinde sauce forestière Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, lait, champignons de Paris, farine de blé, crème</p>	<p>Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p>Omelette nature Œuf, poudre de lait entier</p>	<p>Sauté d'agneau au jus Origine France (à défaut, Origine Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail</p>
		<p>Jambon de dinde Origine Union Européenne</p>		
<p>Purée de céleri</p>	<p>Purée de haricots beurre</p>	<p>Purée de chou-fleur</p>	<p>Purée de courgettes</p>	<p>Purée de butternut</p>
<p>Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>
<p>Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour</p>				
<p>Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).</p>				
<p>Fromage frais (Petit moulé)</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Pont l'Evêque AOC</p>	<p>Fromage briqué 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>Purée de pomme nectarine Allégée en sucre</p>	<p>Compote de pomme* pruneaux 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 gelée de framboise</p>	<p>Pain d'épices</p>	<p>Pain et miel</p>	<p>Galette pur beurre</p>	<p>Pain et beurre</p>
<p>Purée de pomme Sans sucre ajouté</p>	<p>Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté</p>	<p>Purée de pomme banane Sans sucre ajouté</p>	<p>Purée de pomme ananas Sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>Code couleur des menus Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique</p>				
<p>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*.</p>				

Menus des Moyens

Semaine du 10 au 14 Février 2020

LUNDI
10-févr

MARDI
11-févr

MERCREDI
12-févr

JEUDI
13-févr

VENDREDI
14-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.

Segments de pomelos

Potage persil

Salade de pâtes BIO,
concombre et tomate
à la vinaigrette

Courgettes râpées
à la vinaigrette

Potage provençal

Filet de poulet rôti
sauce coriandre

Origine France, Label Rouge
Jus de cuisson, oignons, carottes*, lait,
coriandre, farine de blé, ail

Sauté de veau
aux oignons

Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons,
ail, beurre
Origine France, Label Rouge
Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux,
fécule de pommes de terre,
ail, thym

Sauté de porc
au caramel

Origine France
Jus de viande, poireaux, poignons, carottes*,
fécule de pommes de terre, surce, beurre, ail

Rôti de bœuf au thym

Origine France, Race à viande
Jus de cuisson, carottes*, oignons, poireaux,
fécule de pommes de terre,
ail, thym

Filet de colin
huile d'olive et citron

100 % poisson
Huile d'olive, citron, carottes*, oignons,
poireaux, fécule de pommes de terre,
ail, thym

Rôti de dinde au jus

Origine France, Label Rouge

Purée de haricots verts

Purée de carottes BIO
(+ 1 barquette de purée de
betteraves)

Purée de navets

Purée de potimarron

Purée de brocolis

Purée de pommes
de terre BIO

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).

Fromage blanc nature
(20% MG)

Fromage fondu
(Vache qui rit)

Carré de l'Est

Fromage blanc nature
(20% MG)

Brie

Purée de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Compote de pomme*
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme nectarine
Allégée en sucre

Goûter

Yaourt nature

Fromage blanc nature
(20% MG)

Petit Suisse nature
(20% MG)

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Madeleine

Pain et beurre

Sablé

Pain et barre de chocolat

Pain
et gelée de groseilles

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de poire
Sans sucre ajouté

Purée de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

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 17 au 21 Février 2020

LUNDI 17-févr	MARDI 18-févr	MERCREDI 19-févr	JEUDI 20-févr	VENDREDI 21-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 <small>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</small>	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>	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>	Parmentier de poisson BIO <small>Plat complet Pommes de terre fraîches BIO, cabillaud mouliné, huile d'olive</small>	Rôti de dinde sauce tomate <small>Origine France, Label Rouge Brocolis, pommes de terre, poireaux, oignons, crème</small>
Jambon de dinde <small>Origine Union Européenne</small>			Sans poisson: purée de pommes de terre + fromage râpé	
Purée de céleri	Purée de courgettes	Purée de chou-fleur		Purée de haricots beurre
Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO	Purée de pommes de terre BIO		Purée de pommes de terre BIO
<i>Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour</i>				
Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).				
Camembert	Fromage brique croûte noire	Fromage frais <small>(Saint Môret)</small>	Yaourt nature	Fromage blanc nature <small>(20% MG)</small>
Purée de pomme fraise <small>Sans sucre ajouté</small>	Compote de pomme BIO banane <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme coing <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 nature
Petit beurre	Pain et beurre	Pain et miel	Gâteau d'anniversaire au chocolat	Pain et gelée de framboise
Fruit de saison	Purée de poire <small>Sans sucre ajouté</small>	Ananas au sirop léger	Purée de pomme banane <small>Sans sucre ajouté</small>	Purée de pomme nectarine <small>Allégée en sucre</small>
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 24 au 28 Février 2020

LUNDI 24-févr	MARDI 25-févr	MERCREDI 26-févr	JEUDI 27-févr	VENDREDI 28-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.				
Mardi gras				
Velouté de courgettes  Courgettes, pommes de terre, oignons, ail, persil, crème, beurre	Taboulé BIO  Semoule BIO, concombre, tomates fraîches, poivrons, vinaigrette, jus de citron	Céleri râpé à la vinaigrette  Céleri, vinaigrette	Velouté butternut  Butternut, pommes de terre*, carottes*, poireaux, ail, crème, beurre	Radis en rondelles à la vinaigrette  Radis, vinaigrette
Rôti de porc aux pruneaux  Origine France Jus de cuisson, pruneaux, poireaux, oignons, carottes*, fécula de pommes de terre, beurre, ail	Filet de merlu sauce crème de ciboulette  100% poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, ciboulette	Sauté de dinde au romarin  Origine France, Label rouge Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, ail, romarin	Rôti de veau aux olives  Origine France, Label rouge Jus de cuisson, olives, oignons, poireaux, carottes*, fécula de pommes de terre, ail	Égrené de bœuf au jus  Origine France, race à viande 100% pur bœuf - 15% MG Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, fécula de pomme de terre
Filet de poulet rôti au jus  Origine France, Label Rouge	Purée de potimarron  Purée de pommes de terre BIO	Purée d'épinards  Purée de pommes de terre BIO	Purée de carottes BIO  (+ 1 barquette de purée de betteraves) Purée de pommes de terre BIO	Purée de brocolis  Purée de pommes de terre BIO
Purée de navets  Purée de pommes de terre BIO	<i>Une purée de carottes BIO  sera mise à disposition chaque jour</i>			
Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (lait exclu).				
Coulommiers	Yaourt nature	Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)	Fromage fondu (Samos)	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme Sans sucre ajouté	Compote de pomme* poire* Sans sucre ajouté	Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté	Purée de pomme banane 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 confiture d'abricot	Beignet aux pommes	Pain et barre de chocolat	Pain et gelée de groseille	Galette pur beurre
Purée de pomme ananas Sans sucre ajouté	Purée de pomme coing Sans sucre ajouté	Purée de pomme nectarine Allégée en sucre	Abricot au sirop léger	Fruit de saison

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 02 au 06 Mars 2020

LUNDI
02-mars

MARDI
03-mars

MERCREDI
04-mars

JEUDI
05-mars

VENDREDI
06-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.

Avocat nature

Potage Saint Germain

Carottes* râpées
à l'orange

Crème de potimarron

Julienne de tomates
à la vinaigrette

Filet de colin
sauce estragon

Rôti de dinde
à la provençale

Jambon blanc

Omelette nature

Sauté d'agneau
au jus

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

Pois cassés, carottes*, poireaux, oignons,
crème, beurre

Carottes fraîches*, vinaigrette,
jus d'orange 100% pur jus

Potimarron, pommes de terre*, carottes*,
poireaux, ail, crème, beurre

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

Origine France, Label rouge
Jus de cuisson, carottes*, oignons, olives
noires, farine de blé, huile de colza, ail

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Œuf, poudre de lait entier

Jambon de dinde
Origine Union Européenne

Purée de butternut

Purée de haricots beurre

Purée de ratatouille

Purée de chou-fleur

Purée de courgettes

Purée de pommes
de terre BIO

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (lait exclu).

Fromage frais
(Saint Brictet)

Fromage brique
croûte noire

Petit Suisse nature
(20% MG)

Fromage blanc nature
(20% MG)

Carré de l'Est

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme abricot
Sans sucre ajouté

Purée de poire
Sans sucre ajouté

Compote de pomme*
Sans sucre ajouté

Goûter

Petit Suisse nature
(20% MG)

Fromage blanc nature
(20% MG)

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Petit suisse aux fruits
(20%MG)

Pain et
gelée de framboise

Quatre quart

Pain et miel

Spéculoos

Pain et beurre

Fruit de saison

Purée de pomme fraise
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme ananas
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme banane
Sans sucre ajouté

Purée
de pomme coing
Sans sucre ajouté

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 09 au 13 Mars 2020

LUNDI
09-mars

MARDI
10-mars

MERCREDI
11-mars

JEUDI
12-mars

VENDREDI
13-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.

Courgettes râpées
à la vinaigrette



Cœurs de palmiers
émincés et maïs
à la vinaigrette



Crème de céleri



Dés de concombre
à la vinaigrette



Potage provençal



Filet de poulet rôti
au miel



Origine France, Label Rouge
Jus de cuisson, poireaux frais, oignons frais,
carottes fraîches, féculé de pommes de
terre, miel

Sauté de veau au jus



Origine France, Label Rouge
Jus de cuisson, oignons, carottes*, poireaux,
ail, féculé de pommes de terre, thym

Sauté de porc
au romarin



Origine France
Jus de viande, oignons, carottes*, féculé de
pommes de terre, ail, romarin

Rôti de bœuf
sauce forestière



Origine France, race à viande
Jus de cuisson, champignons, oignons,
carottes*, lait, farine de blé, ail

Filet de saumon
sauce crème



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

Purée de brocolis



Purée de carottes BIO
(+ 1 barquette de purée de
betteraves)



Purée de potimarron BIO



Purée de haricots verts



Purée de navets



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Purée de pommes
de terre BIO



Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches * (lait exclu).

Fromage blanc nature
(20% MG)

Fromage fondu
(Kin)

Camembert

Bûchette laits mélangés
(laits de vache et chèvre)

Petit Suisse nature
(20% MG)

Purée
de pomme nectarine
Allégée en sucre

Purée de pomme ananas
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Compote
de pomme* pruneaux
Sans sucre ajouté



Purée de poire
Sans sucre ajouté

Goûter

Yaourt nature

Fromage blanc nature
(20% MG)

Petit Suisse nature
(20% MG)

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Pain d'épices

Pain et beurre

Petit beurre

Pain et barre de chocolat

Pain
et confiture de fraises

Purée
de pomme banane
Sans sucre ajouté

Cocktail de fruits
au sirop léger

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme ananas
Sans sucre ajouté

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 16 au 20 Mars 2020

LUNDI 16-mars	MARDI 17-mars	MERCREDI 18-mars	JEUDI 19-mars	VENDREDI 20-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>Julienne de tomates à la vinaigrette</p> 	<p>Potage poireaux pommes de terre</p> 	<p>Avocat nature</p> 	<p>Potage Crécy</p> 
<p>Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym Origine France (à défaut, Origine Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym</p>	<p>Bœuf braisé au paprika Origine France, Race à viande Jus de cuisson, carottes*, oignons, farine de blé, crème, ail, paprika</p>	<p>Filet de cabillaud huile d'olive et citron 100% poisson Huile d'olive, citron, carottes*, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym</p>	<p>Rôti de dinde au miel Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes*, féculé de pomme de terre, miel, beurre</p>
<p>Jambon de dinde Origine Union Européenne</p>				
<p>Purée de betteraves</p> 	<p>Purée de haricots beurre</p> 	<p>Purée de céleri</p> 	<p>Purée de courgettes</p> 	<p>Purée de chou-fleur</p> 
<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 

Une purée de carottes BIO sera mise à disposition chaque jour

Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (lait exclu).

<p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme banane Sans sucre ajouté</p>	<p>Fromage brique croûte noire</p> <p>Compote de pomme* Sans sucre ajouté</p> 	<p>Fromage frais (Saint Moret)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p> <p>Purée de pomme nectarine Allégée en sucre</p>
---	---	---	--	---

Goûter

<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Fromage blanc aux fruits (20% MG)</p>	<p>Petit Suisse nature (20% MG)</p>	<p>Fromage blanc nature (20% MG)</p>	<p>Yaourt nature</p>
<p>Madeline</p>	<p>Pain et beurre</p>	<p>Pain et miel</p>	<p>Gâteau d'anniversaire au chocolat</p> 	<p>Pain et gelée de framboises</p>
<p>Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté</p>	<p>Purée de pomme coing Sans sucre ajouté</p>	<p>Ananas au sirop léger</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté</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 23 au 27 Mars 2020

LUNDI 23-mars	MARDI 24-mars	MERCREDI 25-mars	JEUDI 26-mars	VENDREDI 27-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 BIO persillée  Pommes de terre BIO, huile d'olive, persil, échalote	Céleri râpé à la vinaigrette  Céleri, vinaigre, huile de colza	Potage persil  Poireaux, pommes de terre*, persil, oignons, ail, beurre	Courgettes râpées à la vinaigrette  Courgettes, vinaigre, huile de colza
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, nail	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	Purée de brocolis  Brocolis, lait, beurre	Purée de ratatouille  Tomates, courgettes, aubergines, poireaux, oignons, ail, huile de colza, beurre	Purée de carottes BIO  (+ 1 barquette de purée de betteraves) Carottes, lait, beurre	Purée de haricots verts  Haricots verts, lait, beurre
Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO, lait, beurre	Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO, lait, beurre	Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO, lait, beurre	Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO, lait, beurre	Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO, lait, beurre
Une purée de carottes BIO  sera mise à disposition chaque jour Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches* (lait exclu).				
Carré de l'Est  Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté	Yaourt nature  Fruit de saison	Fromage blanc nature (20% MG)  Compote pomme* abricot avec abricot au sirop léger	Fromage fondu (Samos)  Purée de pomme pruneaux Sans sucre ajouté	Brie  Purée de pomme 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 confiture d'abricot	Petit moelleux nature	Pain et barre de chocolat	Pain et gelée de groseilles	Sablé
Purée de pomme coing Sans sucre ajouté	Purée de pomme ananas Sans sucre ajouté	Purée de poire Sans sucre ajouté	Pêche au sirop léger	Fruit de saison
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*.				