

# Menus des Grands

Semaine du 01 au 05 Juillet 2019

**LUNDI**

**01-juil**

**MARDI**

**02-juil**

**MERCREDI**

**03-juil**

**JEUDI**

**04-juil**

**VENDREDI**

**05-juil**

## 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.

Cubes de melon



Macédoine vinaigrette

Carottes, petits pois, navet, haricots verts, flageolets

Salade de pommes de terre à la crème et ciboulette



Soupe froide de concombre



Salade de riz BIO et tomates à la vinaigrette



Filet de poulet rôti sauce coriandre

Origine France, Label Rouge

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



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 sauce paprika

Origine France

Jus de cuisson, carottes\* fraîches, oignons frais, farine de blé, crème, ail frais, beurre, paprika



Rôti de bœuf sauce forestière

Origine France, Race à viande

Jus de cuisson, champignons frais, oignons frais, carottes\* fraîches, lait, farine de blé, ail frais



Filet de cabillaud sauce beurre citron

100 % poisson

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



Rôti de dinde au jus

Origine France, Label Rouge



Barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf et brocolis



Blé, oignons frais, huile d'olive

Pâtes fusillis BIO et Ratatouille

Tomates fraîches, courgettes\*, aubergines, oignons frais, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais



Carottes BIO persillées et riz BIO pilaf

Carottes fraîches BIO, persil frais, beurre



Semoule BIO et Haricots verts



Epinards à la béchamel et pommes de terre vapeur

Epinards, lait, farine de blé, beurre, muscade



Saint Paulin

Purée de pomme ananas

Sans sucre ajouté

Fromage fondu

(Vache qui rit)

Fruit de saison

Coulommiers

Fruit de saison

Mimolette

Compote pomme\*

Sans sucre ajouté



Fromage brique croûte noire

Fruit de saison

## Goûter

Yaourt nature

Quatre quart

Fruit de saison

Fromage blanc nature

(20% MG)

Pain et barre de chocolat

Poire au sirop léger

Petit Suisse nature

(20% MG)

Pain et beurre

Purée de pomme pruneaux

Sans sucre ajouté

Yaourt velouté nature

Spéculos

Fruit de saison

Yaourt nature

Baguette viennoise

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 Grands

Semaine du 08 au 12 Juillet 2019

**LUNDI**  
08-juil

**MARDI**  
09-juil

**MERCREDI**  
10-juil

**JEUDI**  
11-juil

**VENDREDI**  
12-juil

Repas froid

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 tomate  
à la vinaigrette



Cœurs de palmiers  
émincés et maïs  
à la vinaigrette



Cubes de pastèque



Salade de pâtes BIO,  
concombre et maïs  
à la vinaigrette



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, fécule de pomme de  
terre, ail frais, thym



Bœuf sauté au jus

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



Filet de saumon  
sauce estragon

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



Rôti de dinde au miel

Origine France, Label Rouge  
Jus de cuisson, poireaux\* frais, oignons frais,  
carottes\* fraîches, vinaigre de vin, fécule de  
pomme de terre, miel, beurre



Jambon de dinde

Origine Union Européenne

Taboulé BIO

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



Polenta crémeuse  
et jardinière

Polenta, emmental, beurre, crème, oignons  
frais  
Haricots verts, haricots beurre, carottes



Purée de céleri  
et de pommes de terre  
BIO



Riz BIO pilaf et  
chou-fleur persillé

Riz BIO, oignons frais, huile de colza



Courgettes à la provençale  
et blé BIO

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



Camembert

Bûchette laits mélangés  
(laits de vache et chèvre)

Fromage frais  
(Saint Môret)

Cantal AOC

Bûche des Dômes  
(Type bleu)

Purée de poire  
Sans sucre ajouté

Compote  
pomme BIO fraise  
Sans sucre ajouté



Fruit de saison

Purée de pomme abricot  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Goûter

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature  
(20% MG)

Petit Suisse nature  
(20% MG)

Fromage blanc nature  
(20% MG)

Yaourt nature

Petit beurre

Pain et beurre

Pain et miel

Galette nature

Pain  
et gelée de framboises

Fruit de saison

Fruit de saison

Ananas  
au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme  
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 Grands

Semaine du 15 au 19 Juillet 2019

LUNDI 15-juil	MARDI 16-juil	MERCREDI 17-juil	JEUDI 18-juil	VENDREDI 19-juil
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

## 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.

<b>Dés de betterave en vinaigrette</b> 	<b>Salade de lentilles BIO en vinaigrette</b> 	<b>Cubes de melon</b> 	<b>Salade de riz BIO, tomates et concombre à la vinaigrette</b> 	<b>Courgettes râpées à la vinaigrette</b> 
<b>Rôti de porc au jus</b> Origine France Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre	<b>Filet de merlu sauce crème</b> 100% poisson Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre	<b>Sauté de dinde au curry</b> Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, farine, oignons frais, crème, beurre, curry	<b>Rôti de veau aux oignons</b> Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym	<b>Sauce bolognaise</b> 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
<b>Filet de poulet rôti au jus</b> Origine France, Label Rouge Barquette de sauce supplémentaire				
<b>Semoule BIO et aubergines provençales</b> Aubergines, tomates fraîches, oignons frais, poivrons, huile de colza, ail frais, sucre, basilic, thym	<b>Purée du soleil et purée de pommes de terre BIO</b> 	<b>Blé BIO aux petits légumes</b>  Blé BIO, tomates fraîches, carottes* fraîches, haricots verts, petits pois, oignons frais	<b>Brocolis et pommes de terre vapeur</b> 	<b>Pâtes Fusillis BIO</b> 
<b>Carré de l'Est</b>	<b>Emmental</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Fromage fondu (Samos)</b>	<b>Montboissier</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme*</b> Sans sucre ajouté	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pomme ananas</b> Sans sucre ajouté

## Goûter

<b>Fromage blanc nature (20% MG)</b>	<b>Petit Suisse nature (20% MG)</b>	<b>Yaourt velouté nature</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature (20% MG)</b>
<b>Pain et beurre</b>	<b>Petit moelleux nature</b>	<b>Pain et barre de chocolat</b>	<b>Pain et salé de croûtes</b>	<b>Sablé</b>
<b>Purée de pomme abricot</b> Sans sucre ajouté	<b>Purée de pomme fraise</b> Sans sucre ajouté	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cocktail de fruits</b> au sirop léger	<b>Fruit de saison</b>

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 22 au 26 Juillet 2019

LUNDI 22-juil	MARDI 23-juil	MERCREDI 24-juil	JEUDI 25-juil	VENDREDI 26-juil
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

## 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	Salade de pommes de terre* et tomates à la vinaigrette	Cubes de pastèque	Soupe froide de carottes BIO	Dés de concombre à la vinaigrette
Thon basquaise  100% poisson  Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais  Barquette de sauce supplémentaire	Rôti de dinde sauce pruneaux  Origine France, Label rouge  Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés, poireaux* frais, oignons frais, carottes* fraîches, vinaigre de vin, sucre, féculé de pomme de terre, beurre, ail frais  Barquette de sauce supplémentaire	Jambon blanc  Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge  Jambon de dinde Origine Union Européenne	Rôti de veau au jus  Origine France, Label Rouge	Sauté d'agneau au jus  Origine France (à défaut Union Européenne)  Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais  Barquette de sauce supplémentaire
Riz BIO pilaf et courgettes  Riz BIO, oignons frais, huile de colza	Haricots beurre et semoule BIO	Pâtes coquillettes BIO et jardinière  Haricots verts, haricots beurre, carottes	Gratin de chou fleur et pommes de terre vapeur*  Chou fleur, lait, pommes de terre BIO, farine de blé, beurre, muscade	Polenta crémeuse et Ratatouille  Polenta, emmental, beurre, crème, oignons frais Tomates fraîches, courgettes, aubergines, oignons frais, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais
Fromage frais (Saint Bricet)  Poire au sirop léger	Pont l'Evêque AOC  Fruit de saison	Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre)  Purée de pomme coing Sans sucre ajouté	Gouda  Fruit de saison	Camembert  Compote pomme BIO fraise Sans sucre ajouté

## Goûter

Petit Suisse nature (20% MG) Pain et gelée de framboises Fruit de saison	Fromage blanc nature (20% MG) Madeleine Purée de pêche Sans sucre ajouté	Yaourt velouté nature Pain et miel Fruit de saison	Yaourt nature Spéculos Purée de pomme banane Sans sucre ajouté	Fromage blanc nature (20% MG) Pain et beurre 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 Grands

Semaine du 29 Juillet au 02 Août 2019

**LUNDI**  
29-juil

**MARDI**  
30-juil

**MERCREDI**  
31-juil

**JEUDI**  
01-août

**VENDREDI**  
02-août

## 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.

Cubes de melon



Cœurs de palmiers émincés et maïs à la vinaigrette



Salade de pâtes BIO et concombre à la vinaigrette



Julienne de tomate à la vinaigrette



Salade de riz BIO et maïs à la vinaigrette



Filet de poulet rôti sauce ciboulette



Sauté de veau à la crème



Sauté de porc sauce coriandre



Rôti de bœuf sauce échalote



Filet de cabillaud sauce beurre citron



Origine France, Label Rouge  
Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre, ciboulette

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 frais, ail frais, échalote, féculé de pomme de terre

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

Rôti de dinde au jus  
Origine France, Label Rouge



Blé BIO et haricots verts



Navets à la tomate et purée de pommes de terre BIO



Brocolis et riz BIO pilaf



Petits pois et carottes\*



Epinards et pâtes fusillis BIO



Mimolette

Fromage fondu (Kin)

Coulommiers

Saint Nectaire AOP

Fromage brique croûte noire

Purée de pomme abricot  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme\* pruneaux  
Sans sucre ajouté



Fruit de saison

## Goûter

Yaourt nature

Fromage blanc nature (20% MG)

Petit Suisse nature (20% MG)

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Galette nature

Pain et barre de chocolat

Pain et beurre

Quatre quart

Baguette viennoise

Fruit de saison

Ananas au sirop léger

Purée de poire  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme  
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 Grands

Semaine du 05 au 09 Août 2019

**LUNDI**  
05-août

**MARDI**  
06-août

**MERCREDI**  
07-août

**JEUDI**  
08-août

**VENDREDI**  
09-août

## Déjeuner

### Repas froid

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

Cubes de pastèque

Segments de pomelos

Haricots verts  
en vinaigrette



Carottes\* râpées  
citronnette



Taboulé BIO



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, fécule de pomme de  
terre, ail frais, thym

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

Filet de merlu  
sauce estragon



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

Rôti de dinde au thym



Origine France, Label Rouge  
Jus de cuisson, huile d'olive, thym

Jambon de dinde

Origine Union Européenne

Salade de pâtes BIO,  
tomate, maïs  
et concombre  
à la vinaigrette



Pommes de terre\* vapeur  
et purée de céleri



Barquette de sauce supplémentaire

Aubergines  
à la provençale  
et semoule BIO



Aubergines, tomates fraîches, oignons frais,  
poivrons, huile de colza, ail frais, sucre,  
basilic, thym

Riz BIO pilaf et  
haricots beurre



Riz BIO, oignons frais, huile de colza

Courgettes persillées et  
blé BIO



Carré de l'Est

Purée  
de pomme banane  
Sans sucre ajouté

Camembert

Compote  
pomme BIO rhubarbe  
Sans sucre ajouté



Fromage frais  
(Cantafrais)

Fruit de saison

Edam

Purée de pomme coing  
Sans sucre ajouté

Saint Paulin

Fruit de saison

## Goûter

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Petit Suisse nature  
(20% MG)

Fromage blanc nature  
(20% MG)

Yaourt nature

Petit beurre

Pain et beurre

Pain  
et confiture de fraises

Petit moelleux nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée  
de pomme orange

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 12 au 16 Août 2019

**LUNDI**  
12-août

**MARDI**  
13-août

**MERCREDI**  
14-août

**JEUDI**  
15-août

**VENDREDI**  
16-août

## 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.

### Macédoine à la vinaigrette

Carottes, petits pois, navet, haricots verts, flageolets

### Rôti de porc au jus

Origine France

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

### Filet de poulet rôti au jus

Origine France, Label Rouge

### Lentilles et carottes BIO

### Bûchette laits mélangés

(laits de vache et chèvre)

### Fruit de saison

### Salade de riz BIO, tomates et maïs à la vinaigrette

### Filet de saumon sauce ciboulette

100% poisson

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre, ciboulette

### Haricots verts et pâtes BIO fusillis

### Cantal AOC

### Fruit de saison

### Soupe froide de concombre

### Rôti de veau aux herbes

Origine France, Label rouge

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

### Ratatouille et polenta crémeuse

Polenta, emmental, beurre, crème, oignons frais

Tomates fraîches, courgettes, aubergines, oignons frais, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais

### Fromage fondu

(Six de Savoie)

### Compote pomme\* abricot

Avec abricot au sirop léger

## Gôûter

### Fromage blanc nature

(20% MG)

### Pain et beurre

### Purée de pomme pruneaux

Sans sucre ajouté

### Petit Suisse nature

(20% MG)

### Madeleine

### Purée de poire

Sans sucre ajouté

### Yaourt velouté nature

### Pain et gelée de framboises

### Fruit de saison

### Cubes de melon

### Hachis Parmentier BIO

Plat complet

Égrené de bœuf 15%MG, origine France, Race à viande

# FERIE

### Gouda

### Purée de pomme

sans sucre ajouté

### Yaourt nature

### Sablé

### 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 Grands

Semaine du 19 au 23 Août 2019

**LUNDI**  
19-août

**MARDI**  
20-août

**MERCREDI**  
21-août

**JEUDI**  
22-août

**VENDREDI**  
23-août

### 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

Taboulé BIO

Carottes\* râpées  
à la vinaigrette

Dés de betteraves  
à la vinaigrette

Julienne de tomate  
à la vinaigrette

Filet de cabillaud  
sauce provençale

Rôti de dinde au jus

Jambon blanc

Rôti de veau au jus

Sauté d'agneau

100% poisson

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

au jus

Origine France

(à défaut Union Européenne)

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

Jus de cuisson, carottes\* fraîches, oignons  
frais, olives noires dénoyautées, farine de blé

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

Jambon de dinde

Origine Union Européenne

Riz BIO pilaf et jardinière

Haricots beurre persillés  
et purée de pommes de  
terre BIO

Pâtes BIO coquillettes  
et aubergines  
à la provençale

Blé BIO et  
courgettes\* persillées

Pommes de terre\* vapeur  
et chou-fleur

Riz BIO, oignons frais, huile de colza  
Haricots verts, haricots beurre, carottes

Aubergines, tomates fraîches, oignons frais,  
poivrons, huile de colza, ail frais, sucre,  
basilic, thym

Courgettes\* , huile d'olive,  
persil plat frais

Fromage frais  
(Petit moulé)

Mimolette

Fromage  
brique croûte noire

Pont l'Evêque AOC

Coulommiers

Cocktail de fruits au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme fraise  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Compote de pomme\*  
Sans sucre ajouté

### Goûter

Petit Suisse nature  
(20% MG)

Fromage blanc nature  
(20% MG)

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Petit Suisse nature  
(20% MG)

Pain  
et confiture d'abricot

Spéculos

Pain et miel

Petit moelleux nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Purée de pomme coing  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée  
de pomme ananas  
Sans sucre ajouté

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\*.