

Menus des Grands

LUNDI					MARDI					MERCREDI					JEUDI					VENDREDI				
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.																								
Julienne de tomate à la vinaigrette					Carottes râpées à la vinaigrette					Potage de potimarron Tomates, concombre, courgettes, ail, oignons, huile d'olive					Radis en rondelles à la vinaigrette					Salade de pâtes et haricots verts à la vinaigrette				
Jambon blanc OU					Gigot d'agneau rôti au jus de thym Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frais, thym					Sauté de bœuf au paprika Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail frais					Parmentier de poisson Pommes de terre fraîches BIO, poisson mouliné, huile d'olive					Rôti de dinde sauce tomate Carottes* fraîches, tomates fraîches, oignons frais, farine de blé, huile de colza, ail frais, sucre				
Filet de poulet rôti au jus																								
Ratatouille et semoule Tomates fraîches, courgettes*, aubergines, oignons frais, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées,					Tomates à la provençale et pâtes coquillettes					Blettes à la béchamel et riz pilaf Blettes, lait, farine de blé, beurre Riz BIO, oignons frais, huile de colza					Jardinière de légumes et blé pilaf Carottes, haricots verts, petits pois, navets									
Fromage de chèvre					Camembert					Petit Suisse nature (20% MG)					Cantal					Emmental Français				
Purée de pomme poire Sans sucre ajouté					Compote de pomme pruneaux Sans sucre ajouté					Pomme					Purée de pomme coing Sans sucre ajouté					Banane				
Gâter																								
Yaourt velouté nature					Petit Suisse nature (20% MG)					Fromage frais (Saint Môret)					Fromage blanc nature (20% MG)					Yaourt nature				
Petits beurre					Pain et beurre					Pain					Madeleine					Pain et confiture d'abricots				
Brugnon					Abricot					Ananas au sirop léger					Kiwi					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

LUNDI					MARDI					MERCREDI					JEUDI					VENDREDI				
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 Crécy </p> <p><small>Carottes, petits pois, navet, haricots verts, flageolets</small></p>					<p>Salade de lentilles à la vinaigrette </p>					<p>Betteraves à la vinaigrette </p>					<p>Salade de pommes de terre ciboulette </p>					<p>Courgettes râpées au basilic </p>				
<p>Filet de poulet rôti au jus </p> <p><small>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</small></p>					<p>Filet de merlu sauce beurre blanc </p> <p><small>Jus de cuisson, farine de blé, crème, échalotes, vin blanc, beurre</small></p>					<p>Sauté de dinde à la provençale </p> <p><small>Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, olives noires dénoyautées, farine de blé, huile de colza, ail frais, sucre</small></p>					<p>Rôti de veau sauce crème </p> <p><small>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, farine de blé, crème, ail frais, beurre</small></p>					<p>Égrené de bœuf charolais au jus </p> <p><small>Jus de cuisson, oignons frais, carottes* fraîches, ail frais, féculé de pomme de terre</small></p>				
<p>Navets à la tomate et polenta crémeuse </p> <p><small>Polenta, emmental, beurre, crème, oignons frais</small></p>					<p>Purée de brocolis et purée de pommes de terre </p>					<p>Ratatouille et riz pilaf </p> <p><small>Tomates fraîches, courgettes, aubergines, oignons frais, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, olives noires dénoyautées, basilic, sucre, ail frais Riz BIO, oignons frais, huile de colza</small></p>					<p>Haricots verts et blé pilaf </p>					<p>Epinards et pâtes tricolores </p>				
<p>Tomme des Pyrénées </p>					<p>St Nectaire </p>					<p>Coulommiers </p>					<p>Fromage fondu (Samos) </p>					<p>Pont l'Evêque </p>				
<p>Poire </p>					<p>Pomme </p>					<p>Compote de pomme poire </p> <p><small>Sans sucre ajouté</small></p>					<p>Pêche </p>					<p>Purée de pomme banane </p> <p><small>Sans sucre ajouté</small></p>				
Gâter																								
<p>Fromage blanc nature (20% MG) </p>					<p>Yaourt velouté nature </p>					<p>Yaourt aux fruits mixés </p>					<p>Petit Suisse nature (20% MG) </p>					<p>Yaourt nature </p>				
<p>Pain et beurre </p>					<p>Sablé </p>					<p>Pain et barre de chocolat </p>					<p>Pain et gelée de groseilles </p>					<p>Petit moelleux nature </p>				
<p>Purée de pomme abricot </p> <p><small>Sans sucre ajouté</small></p>					<p>Banane </p>					<p>Cocktail de fruits au sirop léger </p>					<p>Purée de pomme rhubarbe </p> <p><small>Sans sucre ajouté</small></p>					<p>Brugnon </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*.																								