

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.

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

Goûter

Fromage blanc nature (20% MG)	Petit Suisse nature (20% MG)	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature (20% MG)
Pain et beurre	Petit moelleux nature	Pain et barre de chocolat	Pain et salé de croûtes	Sablé
Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté	Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté	Fruit de saison	Cocktail de fruits 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 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 <small>100% poisson</small> Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais Barquette de sauce supplémentaire	Rôti de dinde sauce pruneaux <small>Origine France, Label rouge</small> 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 <small>Dégraissé découenné</small> Origine France, Label Rouge Jambon de dinde <small>Origine Union Européenne</small>	Rôti de veau au jus <small>Origine France, Label Rouge</small>	Sauté d'agneau au jus <small>Origine France (à défaut Union Européenne)</small> 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 <small>Riz BIO, oignons frais, huile de colza</small>	Haricots beurre et semoule BIO	Pâtes coquillettes BIO et jardinière <small>Haricots verts, haricots beurre, carottes</small>	Gratin de chou fleur et pommes de terre vapeur* <small>Chou fleur, lait, pommes de terre BIO, farine de blé, beurre, muscade</small>	Polenta crémeuse et Ratatouille <small>Polenta, emmental, beurre, crème, oignons frais</small> 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, fécula 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

Goûter

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*.