



Menus Automne Portage

DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de haricots verts et son demi œuf dur	Salade de penne à la Romana <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Lentilles vinaigrette	Noix de jambon fumé et son beurre frais	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé oriental <small>(boullgour BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</small>	Asperges à la vinaigrette
Sauté de veau à la catalane	Quiche Lorraine maison	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Dos de cabillaud sauce Noilly	Cuisse de canette sauce cassis	Rôti de veau sauce normande
Pâtes coquillettes et emmental râpé	Salade verte d'Ile de France <small>dosette de vinaigrette</small>	Purée du soleil au légumes frais <small>(Carottes et poivrons)</small>	Subric de pommes de terre	Riz pilaf	Poêlée de légumes frais <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Pâtes fusillis et emmental râpé
Cantal	Fromage de chèvre	Reblochon	Coulommiers	Camembert	Emmental Français	Munster AOP
Douceur chocolat	Pêche	Pruneaux d'Agen AOP à la cannelle	Semoule au lait	Ile flottante	Baba au rhum	Banane

DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Velouté de butternut	Velouté Dubarry au chou-fleurs et à la crème	Potage au persil frais de l'Ile de France	Potage provençal aux légumes frais	Potage crécy aux carottes et poireaux frais	Velouté de tomate au basilic frais	Mouliné de légumes frais
Riz au lait	Fromage blanc nature	Kiwi	Petits suisse nature	Compote de fraise	Yaourt velouté nature	Crème dessert au caramel

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les produits "Maison" sont signalés par

Les plats régionaux sont signalés par

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.



Menus Automne Portage



DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de hareng <i>(Pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Salade coleslaw	Terrine de canard à l'orange et cornichon	Courgettes râpées au basilic	Salade de riz à l'indienne	Marinade du soleil aux légumes frais	Carottes à la marocaine
Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i>	Croque-Monsieur au jambon	Axoa de veau	Rosbif froid de viande Française sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Dos de colin sauce à l'anis sur son fenouil frais braisé et ses pommes de terre	Fondant de porc au caramel et à la crème d'ail	Couscous royal
Polenta au beurre frais	Salade verte d'Ile de France <i>dosette de vinaigrette</i>	Riz basmati	Pâtes fusillis et emmental râpé		Ratatouille méditerranéenne aux légumes du soleil	Semoule
Carré de l'Est	St Nectaire AOP	Comté AOP	Brie	Saint Paulin	Tomme des Pyrénées IGP	Montboissier
Raisin	Poire au sirop léger	Clafoutis aux cerises	Nectarine	Pomme	Semoule au lait	Flan pâtissier

DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Crème de haricots à la Russe	Velouté de potimarron	Velouté Dubarry au chou-fleurs et à la crème	Potage au persil frais de l'Ile de France	Potage provençal aux légumes frais	Potage crécy aux carottes et poireaux frais	Velouté de tomate au basilic frais
Fromage blanc nature	Banane	Crème dessert à la vanille	Faisselle	Crème dessert au chocolat	Yaourt nature	Kiwi

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Les produits "Maison" sont signalés par

Les plats régionaux sont signalés par

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau qui peut être parfois d'origine UE.

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.