

Menus des Grands



Semaine du 13 au 17 Juillet 2020

LUNDI
13-juil

MARDI
14-juil

MERCREDI
15-juil

JEUDI
16-juil

VENDREDI
17-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



Julienne de tomate à la vinaigrette



Salade de riz BIO, tomates et concombre à la vinaigrette



Courgettes râpées au basilic



Rôti de porc au jus



Origine France

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

Filet de merlu sauce crème

100% poisson



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

Rôti de veau aux oignons

Origine France, Label Rouge



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

Sauce bolognaise

Origine France, Race à viande

V 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

Brocolis et semoule BIO



FERIE

Purée du soleil BIO



Carottes BIO, poivrons et pommes de terre BIO

Aubergines à la provençale et blé BIO pilaf



Haricots verts et pâtes Fusillis BIO



Carré de l'Est

Coulommiers

Compote pomme* rhubarbe

Sans sucre ajouté



Fromage fondu (Samos)

Montboissier

Fruit de saison

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 sucre - 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 20 au 24 Juillet 2020

LUNDI
20-juil

MARDI
21-juil

MERCREDI
22-juil

Déjeuner

JEUDI
23-juil

VENDREDI
24-juil

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

Repas froid
Cubes de melon

Soupe froide de carottes BIO

Dés de concombre à la vinaigrette

Thon basquaise
100% poisson

Rôti de dinde sauce pruneaux

Jambon blanc

Omelette nature

Sauté d'agneau au jus

Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes* fraîches, oignons frais

Jus de cuisson, punesaux dénoyautés, poireaux* frais, oignons frais, carottes* fraîches, vinaigre de vin, sucre, féculle de pomme de terre, beurre, ail frais

Dégraissés découenné
Origine France, Label Rouge

Oeuf, poudre de lait entier

Origine France (à défaut Union Européenne)

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

Barquette de sauce supplémentaire

Filet de poulet rôti au jus

Courgettes et riz BIO pilaf

Haricots beurre et semoule BIO

Salade de pâtes BIO, tomate et maïs à la vinaigrette

Gratin de chou fleur et pommes de terre vapeur*

Ratatouille et polenta crémeuse

Riz BIO, oignons frais, huile de colza

Chou fleur, lait, pommes de terre*, farine de blé, beurre

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 Brice)

Pont l'Evêque AOP

Gouda

Bûchette laits mélangés
(laits de vache et chèvre)

Camembert

Poire au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme coing
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Compote pomme BIO 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 Grands

Semaine du 27 au 31 Juillet 2020

LUNDI
27-juil

MARDI
28-juil

MERCREDI
29-juil

JEUDI
30-juil

VENDREDI
31-juil

Djenné

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

Dés de betteraves
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 colin
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*
franches, farine de blé, crème, ail frais, beurre

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

Origine France, race à viande
Jus de cuisson, oignons frais, ail frais,
échalote, féoule de pomme de terre

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

Haricots verts
et blé BIO pilaf

Fenouil à la tomate et
purée de pommes
de terre BIO

Rôti de dinde au jus
Epinards
et riz BIO pilaf

Carottes*
et petits pois

Brocolis
et pâtes BIO fusillis

Blé BIO, oignons frais, huile de colza

Mimolette

Fromage fondu
(Kiri)

Saint Nectaire AOP

Coulommiers

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

Mandes, 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*.