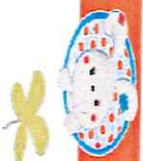


Menus des Moyens



Semaine du 13 au 17 Juillet 2020

**LUNDI**  
13-juil

**MARDI**  
14-juil

**MERCREDI**  
15-juil

**JEUDI**  
16-juil

**VENDREDI**  
17-juil

**Djennar**

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

**Rôti de porc au jus**

Origine France

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

**Filet de poulet rôti au jus**

Origine France, Label Rouge

Purée de brocolis

Purée de pommes de terre BIO

Carré de l'Est

Fruit de saison



**FERIE**

**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, fécula de pomme de terre, ail frais, thym



**Sauce bolognaise**

Origine France, Race à viande

Viande hachée de bœuf pur boeuf 15%MG, carottes\* fraîches, oignons frais, tomates fraîches, farine de blé, huile de colza, sucre, ail frais, paprika



Purée du soleil BIO  
(carottes BIO, polivrons)



Purée d'aubergines



Purée de haricots verts



Purée de pommes de terre BIO



Purée de pommes de terre BIO



Purée de pommes de terre BIO



*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches\* (lait exclu).*

Coulommiers

Compote

pomme\* rhubarbe

Sans sucre ajouté

Code couleur des menus



Fromage fondu  
(Santos)

Purée

de pomme nectarine

Allégée en sucre

Yaourt velouté nature

Purée

de pomme ananas

Sans sucre ajouté

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 Moyens

Semaine du 20 au 24 Juillet 2020

**LUNDI**  
20-juil

**MARDI**  
21-juil

**MERCREDI**  
22-juil

**JEUDI**  
23-juil

**VENDREDI**  
24-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.

**Thon basquaise**

100% poisson



**Rôti de dinde  
sauce pruneaux**

Origine France, Label rouge



**Jambon blanc**

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

**Omelette nature**

Œuf, poudre de lait entier

**Sauté d'agneau  
au jus**

Origine France  
(à défaut Union Européenne)

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

Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés,  
poireaux\* frais, oignons frais, carottes\*  
fraîches, vinaigre de vin, sucre, féoule de  
pomme de terre, beurre, ail frais

**Filet de poulet rôti au jus**

Origine France, Label Rouge



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

Purée de courgettes



Purée de haricots beurre



Purée de betteraves



Purée de chou-fleur



Purée de ratatouille



Purée de pommes de  
terre BIO



Purée de pommes de  
terre BIO



Purée de pommes de  
terre BIO



Purée de pommes de  
terre BIO



Purée de pommes de  
terre BIO



**Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches\* (lait exclu).**

**Fromage frais**  
(Saint Brice)

**Pont l'Evêque AOP**

**Petit suisse nature**  
(20%MG)

**Bûchette laits mélangés**  
(laits de vache et chèvre)

**Camembert**

**Poire** au sirop léger

**Fruit de saison**

**Purée de pomme coing**  
Sans sucre ajouté

**Purée  
de pomme ananas**  
Sans sucre ajouté

**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 Moyens

Semaine du 27 au 31 Juillet 2020

**LUNDI**  
27-juil

**Filet de poulet rôti**  
**sauce ciboulette**

Origine France, Label Rouge

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

**MARDI**  
28-juil

**Sauté de veau**  
**à la crème**

Origine France, Label Rouge

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

**MERCREDI**  
29-juil

**Sauté de porc**  
**sauce coriandre**

Origine France

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

**JEUDI**  
30-juil

**Rôti de boeuf**  
**sauce échalote**

Origine France, race à viande

Jus de cuisson, oignons frais, ail frais, échalote, fécule de pomme de terre

**VENDREDI**  
31-juil

**Filet de colin**  
**sauce beurre citron**

100% poisson

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

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.

Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

Purée de haricots verts  
Purée de pommes de terre BIO



Purée de navets  
Purée de pommes de terre BIO



Purée d'épinards  
Purée de pommes de terre BIO



Purée de carottes BIO  
Purée de pommes de terre BIO



Purée de brocolis  
Purée de pommes de terre BIO



*Les purées se composent de légumes (frais ou surgelés) ou pommes de terre fraîches\* (lait exclu).*

Fromage blanc nature  
(20% MG)

Fromage fondu  
(Kiri)

Yaourt nature

Coulommiers

Fromage  
brique croûte noire

Purée  
de pomme abricot  
Sans sucre ajouté

Purée  
de pomme banane  
Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Compote  
pomme\* pruneaux  
Sans sucre ajouté

Purée  
de pomme nectarine  
Allégée en sucre

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\*.