



Menu d'avril





Cité du Cheval

AVRIL 2024

DEJEUNER

LUNDI 1/4	MARDI 2/4	MERCREDI 3/4	JEUDI 4/4	VENDREDI 5/4
	Chou blanc aux raisins secs râpé à la vinaigrette	Fromage de tête	Macédoine mayonnaise	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
	Cuisse de poulet aux deux poivres Riz BIO pilaf	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc Haricots verts BIO persillés	Bavette de bœuf (vbf) à griller Frites Friteuse	PLAT 2 EN 1 Saucisse de Toulouse HVE <i>dosette de moutarde</i> Lentilles BIO à la paysanne
Plateau de fromages				
	Pâtisserie de Pâques	Salade de fruits frais	Mousse au café	Fruit de saison
<small>Les produits durables dans votre assiette</small> 				
<small>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.</small>			<small>Les plats régionaux sont signalés par</small> 	<small>Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes</small>
<small>Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.</small>			<small>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.</small>	

Tarifs :

Repas quotidien: 8,50 €
Repas à thème: 13,40 €

Réservations :

Une semaine à l'avance maximum
(ex: le mardi pour le mardi / le mercredi pour le mercredi...)

Horaires d'accueil

Résidence « Le Village »

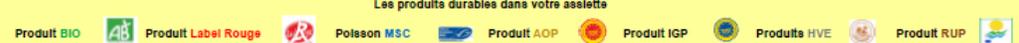
Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)
de 9h à 12h
01 34 93 13 50



Cité du Cheval

AVRIL 2024

DEJEUNER

LUNDI 8/4	MARDI 9/4	MERCREDI 10/4	JEUDI 11/4	VENDREDI 12/4
Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Salade finlandaise BIO et HVE <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Accras de Morue	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de haricots verts BIO et œuf dur
Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère Poêlée méridionale maison <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</i>	Quiche Lorraine maison aux lardons HVE Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisses de Francfort HVE <i>Dosette de moutarde</i> Purée de brocolis BIO	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet au riz BIO <i>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</i>	Cœur de merlu MSC sauce citron Semoule BIO
Plateau de fromages				
Fruit de saison	Salambo	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Yaourt aux fruits
Les produits durables dans votre assiette 				
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 plats régionaux sont signalés par 	Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.	

Tarifs :

Repas quotidien: 8,50 €

Repas à thème: 13,40 €

Réservations :

Une semaine à l'avance maximum

(ex: le mardi pour le mardi / le mercredi pour le mercredi...)

Horaires d'accueil

Résidence « Le Village »

 Du lundi au vendredi
 (hors jours fériés)

de 9h à 12h

01 34 93 13 50



AVRIL 2024

DEJEUNER

LUNDI 15/4	MARDI 16/4	MERCREDI 17/4	JEUDI 18/4	VENDREDI 19/4
Pâté de lapin et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	REPAS A THEME KIR	Quiche au fromage
Sauté de porc HVE au curry	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon	Andouillette et son confit d'oignons <i>dosette de moutarde</i>		Escalope de porc sauce miel
Carottes BIO vichy	Gratin de courgettes	Frites friteuse		Purée de chou fleur BIO
Plateau de fromages				
Fruit de saison	Riz BIO au lait maison	Ananas au sirop léger		Fruit de saison
Les produits durables dans votre assiette				
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 plats régionaux sont signalés par ★	
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.	

Tarifs :

Repas quotidien: 8,50 €

Repas à thème: 13,40 €

Réservations :

Une semaine à l'avance maximum
(ex: le mardi pour le mardi / le mercredi pour le mercredi...)

Horaires d'accueil

Résidence « Le Village »

Du lundi au vendredi

(hors jours fériés)

de 9h à 12h

01 34 93 13 50



AVRIL 2024

DEJEUNER

LUNDI 22/4	MARDI 23/4	MERCREDI 24/4	JEUDI 25/4	VENDREDI 26/4
Salade de penne à la Romana BIO et LABEL ROUGE <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Crevettes et beurre	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade atlantique BIO <small>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Radis et beurre
Merguez <small>Dosette de ketchup</small> Carottes BIO à la crème	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <small>(spaghetti BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Cuisse de pintade à l'alsacienne <small>(choux alsacien)</small>	Sauté de veau citron olives Légumes ensoleillés <small>(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Brandade de poisson aux pommes de terre BIO
Plateau de fromages				
Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Salade de fruits coupelle	Yaourt aux fruits	Douceur tiramisu	Compote BIO
Les produits durables dans votre assiette Produit BIO Produit Label Rouge Poisson MSC Produit AOP Produit IGP Produits HVE Produit RUP				
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 plats régionaux sont signalés par ★	Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou 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.	

Tarifs :

Repas quotidien: 8,50 €
Repas à thème: 13,40 €

Réservations :

Une semaine à l'avance maximum
(ex: le mardi pour le mardi / le mercredi pour le mercredi...)

Horaires d'accueil

Résidence « Le Village »

Du lundi au vendredi

(hors jours fériés)

de 9h à 12h

01 34 93 13 50