

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Terrine de saumon

Salade du chef

Salade d'endives
vinaigrette

Betteraves mimosas

Toasts de chèvre,
miel et noixSalade de chou
blanc

Saucisson à l'ail

Tajine de légumes
et coriandreBlanquette de la mer
(pomme de terre, carotte,
petits pois, pois chiche,
falafels de pois chiche)Cuisse de poulet
rôti sauce au
cheddar

Cassoulet

Colin **MSC** à la
BordelaiseSauté de dinde aux
oignons grelot

Pot au feu

Bleu

Carottes vapeurs

Frites

Camembert

Fondue de fenouil

Tagliatelles

Légumes du pot et
Pomme vapeur

Fruit frais

Cantal **AOP**

Gouzon

Ananas frais

Edam

Brie

Mimolette

Fruit frais

Chou chantilly
mascarpone café et
caramel beurre salé

Fruit frais

Ananas frais

Salade d'oranges
Sultane

Poire pochée au thé

Gâteau creusois

Crème de lentilles

Velouté de potiron

Bouillon vermicelles

Crème de céleri

Repas bas carbone

Potage de patate
douceBouillon de volaille
vermicellesQuiche aux
poireauxSpaghetti
bolognaiseQuenelle de volaille
sauce aurore
gratinéeTortilla aux pommes
de terre maison

Potage de légumes

Jambon grillé **au**
thym

Poisson meunière

Salade verte

Epinards à l'ail

Petit moulé ail &
fines herbesCôtes de blettes
persilléesPurée de pommes
de terrePoêlé méridionale
(Haricots verts, salsifis,
aubergines, oignons,
poivrons)Petits pois aux
oignons

Cantafrais

Fromage blanc

Salade de fruits frais

Carré frais

Fromage blanc

Chanteneige

Yaourt nature

Entremets caramel

Fruit frais

Salade de fruits frais

Semoule au lait

Fruit frais

Liégeois vanille

Fruit frais



Déjeuner

Diner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprinse

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2

Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie

création Vitalrest

HVE : Haute Valeur

Environnementale

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council

(Pêche durable)

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves feta	Radis sauce ails et fines herbes	Salade d'endives aux noix	Haricots verts vinaigrette	Salade de cervelas	Chou fleur vinaigrette à la coriandre	Rosette cornichon
Mafé épice sauce cacahuète onctueuse ((semoule) (haricots rouges, carottes, courgettes, tomate, gingembre, patate douce, beurre de cacahuète))	Kebab	Filet de colin sauce curry coco	Andouillette de canard	Filet de dorade sauce aux agrumes	Hachis Parmentier maison	Cuisse de poule sauce suprême
Chèvre	Frites	Riz aux petits légumes	Lentilles aux carottes	Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan	Salade verte	Riz créole
Fruit frais	Salade de fruits	Fromage croûte noire	Mimolette	Gouda	Saint Paulin	Bleu
Repas bas carbone		Far Breton	Véline façon tarte tatin	Fruit frais	Île flottante	Bavarois aux fruits rouges
Velouté de potiron	Bouillon vermicelles	Velouté de carottes	Velouté de panais	Potage de légumes	Velouté d'asperge	Bouillon de volaille et vermicelles
Escalope de volaille	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes épinards ricotta	Pâté aux pommes de terre	Penne à la Carbonara	Calamars à la Romaine	Endives au jambon
Haricots beurre persillés	Purée céleri-pomme de terre		Salade verte		Haricots verts persillés	
Vache Picon	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé	Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse nature	Cantafrails
Compote pomme/banane	Crème caramel maison	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit frais

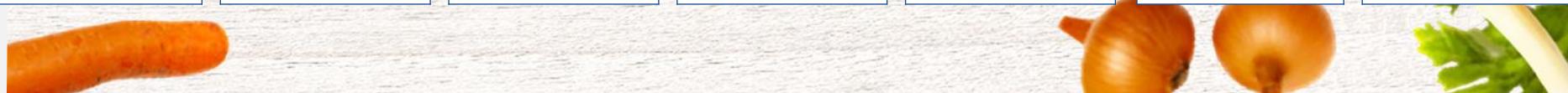
Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2
-  Pâtisserie création Vitalrest
- HVE : Haute Valeur Environnementale
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- MSC : Marine Stewardship Council (Pêche durable)



Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Macédoine mayonnaise	Râpé de carottes à l'orange	Poireaux vinaigrette	Terrine de poisson	Radis noir vinaigrette ciboulette	Salade coleslaw	Pâté de campagne
Rôti de porc au jus	Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille	Coucous (haut de cuisse, merguez)	Potée Auvergnate (saucisse de Toulouse, Echine de porc demi-sel, chou vert, navets, carottes, pomme de terre)	Moules Marinières	LOCAL Poulet de l'ESAT	Sauté de canard à l'orange
Purée de patate douce	Brocolis sautés	Légumes Couscous et semoule	Camembert	Frites	Haricots verts	Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes)
Tomme blanche	Gouda	Yaourt Libanais	Carré Ligueil	Cantal	Edam	Coulommiers
Fruit frais	Clafoutis poire chocolat	Salade de fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Flan au coco	Paris Brest
Velouté de bolet	Potage de légumes	Velouté de cresson	Bouillon de volaille vermicelles	Velouté de chou fleur	Potage de légumes	Potage de butternut
Quiche au thon moutardée	Pomme de terre farcie aux lardons	Cake carotte chèvre	Omelette aux oignons	Gratin de blettes au gorgonzola	Croque-monsieur	Raviolis à la tomate
Salade verte	Salade mélangée	Salade verte	Poêlé haricots plats et champignons au thym	Riz pilaf	Salade composée	Salade verte
Fromage blanc	Petit moulé	Petit suisse aux fruits	Chantaillou ail et fines herbes	Fromage fondu Le Carré	Yaourt nature	Fromage blanc
Semoule au lait	Fruit frais	Fruit frais	Donut au sucre	Liégeois vanille caramel	Fruit frais	Compote de pommes HVE



Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Recette régionale
Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie
création Vitalrest

HVE : Haute Valeur
Environnementale

AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade au surimi MSC	Radis à la crème d'ail	Céleri vinaigrette	Salade de brocolis	Saucisson à l'ail	Carottes râpées à la coriandre	Salade d'endives au pain d'épices
Emincé de porc laqué	Filet de colin MSC meunière au citron	Spaghetti bolognaise	Tartiflette	Paëlla	Filet de poulet aux raisins secs	Choucroute
Riz créole	Poêlé de carottes jaunes, oranges et courgettes	LOCAL Grand Chambérat	Salade verte	Mimolette	Et navets au caramel	(pomme vapeur)
Fromage croûte noire	Brie		Fruit frais	Pêches et pruneaux au sirop	Camembert	Emmental
Fruit frais	 Chou à la crème diplomate vanille	Fruit frais	Fruit frais	Semoule au lait	Tarte au citron	
Potage parmentier	Velouté de légumes	Velouté de bolets	 Repas bas carbone	Bouillon vermicelles	Potage de légumes	Bouillon vermicelles
Clafoutis de légumes, chèvre et coulis de tomate	Chou farcie sauce moutarde	Quiche poireaux munster		Poêlée campagnarde aux gésiers	Gratin de gnocchis, potiron et mozzarella	Filet de colin MSC sauce beurre blanc
Salade verte	Boulgour pilaf	Salade composée			Velouté potiron châtaigne	Endives braisées
Cantafrais	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Carré de L'Est	Petit moulé ail et fines herbes	Pizza reine (champignon, mozzarella, jambon, olive)	Vache Picon
Entremets Chocolat	Fruit frais	Compote de fruits	Pomme au four	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature	Compote de pomme HVE

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2
Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
EnvironnementaleAOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 Repas bas carbone Pâté de campagne	Emincé de champignon à la ciboulette	Salade de chou rouge sauce ravigote	 Friand au fromage	Haricots verts vinaigrette	Jambon cru	Crevettes sauce cocktail
Pané de blé tomate et mozzarella sauce Italienne	Bœuf Bourguignon	Brandade de poisson	Sauté de porc aux pruneaux	Filet de poisson sauce vierge	 Fondu creusois	Poulet de l'ESAT
Ratatouille	Carottes à l'étuvé Pomme vapeur	Salade verte	Poêlé de butternut aux oignons	Fondue de poireaux	Frite / Salade verte	Chou-fleur
Tomme blanche	Brie	Saint Nectaire	Saint Paulin	 Camembert		Coulommiers
Fruit frais	Gâteau au yaourt	Liégeois chocolat	 Salade de fruits	Verrine panna cotta gelée de framboise basilic	Fruit frais	Brownie au chocolat et crème anglaise
 Bouillon de volaille vermicelles	 Potage de légumes	Velouté de carottes	Potage de légumes	Velouté de carottes	Bouillon vermicelles	 Velouté de cresson
Quiche Lorraine	Tagliatelles champignons, pois cassés	Haricots rouges chili (égrené végétal, oignons, tomates, poivrons)	Lasagnes bolognaises	 Riz sauté aux œufs et légumes	Cordon bleu	Croissant au jambon maison
Salade verte		Riz créole			Haricots beurre persillés	Salade verte
Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Le Carré	Petit moulé	Cantafrais	Petit suisse aromatisé
Crème caramel	Compote de pomme  HVE	Fruit frais	Entremets café	Fruit frais	Fromage et crème de marron	Fruit frais

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

 Recette régionale

 Recette du Chef
Bernard Leprince

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

 Pâtisserie
création Vitalrest

 HVE : Haute Valeur
Environnementale

 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)