



Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Terrine de saumon	Salade du chef	Salade d'endives vinaigrette	Betteraves mimosas	Toasts de chèvre, miel et noix	Salade de chou blanc	Saucisson à l'ail
Côte de porc échine caramélisée	Blanquette de la mer	Cuisse de poulet rôtie sauce au cheddar	Cassoulet	Colin MSC à la Bordelaise	Sauté de dinde aux oignons grelot	Pot au feu
Purée de pommes de terre	Carottes vapeurs	Frites		Fondue de fenouil	Tagliatelles	Légumes du pot et Pomme vapeur
Bleu	Cantal AOP	LOCAL Gouzon	Camembert	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
Salade de lentilles	Velouté de potiron	Potage de patate douce	Céleri sauce grecque (sauce au fromage blanc)	Potage de légumes	Taboulé	Bouillon de volaille vermicelles
Quiche aux poireaux	Spaghetti bolognaise	Quenelle de volaille sauce aurore gratinée	Tortilla aux pommes de terre maison	Boulette d'agneau	Jambon grillé au thym	Poisson meunière
Salade verte		Epinards à l'ail	Côtes de blettes persillées	Tajine de légumes et semoule	Poêlé méridionale (Haricots verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Petits pois aux oignons
Tomme blanche	Fromage blanc	Emmental	Chèvre	Fromage blanc	Saint Paulin	Yaourt nature
Entremets caramel	Fruit frais	Salade de fruits frais	Compote pomme fraise	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	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.



Déjeuner

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
Escalope viennoise	Steak haché de veau sauce au bleu	Filet de colin sauce curry coco	Saucisse fumée	Filet de dorade sauce aux agrumes	Hachis Parmentier maison	Cuisse de poule sauce suprême
Haricots beurre persillés	Rösties	Riz aux petits légumes	Lentilles aux carottes	Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan	Salade verte	Riz créole
Chèvre	Gouda	Fromage croûte noire	Mimolette	Gouda	Saint Paulin	Bleu
Fruit frais	Salade de fruits	Far Breton	Verrine façon tarte tatin	Fruit frais	Île flottante	Bavarois aux fruits rouges
Salade de pomme de terre	Velouté d'asperge	Pâté de foie cornichon	Velouté de panais	Potage de légumes	Salade de quinoa (tomate, poivron vert, raisins secs)	Bouillon de volaille et vermicelles
Flammenküche	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes épinards ricotta	Pâté aux pommes de terre	Penne à la Carbonara	Calamars à la Romaine	Endives au jambon
Salade verte	Purée céleri-pomme de terre		Salade verte		Haricots verts persillés	
Edam	Camembert	Fromage blanc	Coulommiers	Tomme blanche	Petit suisse nature	Carré de l'Est
Compote pomme/banane	Crème caramel maison	Fruit frais	Salade de fruits frais	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit frais



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)

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.



Déjeuner

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Macédoine vinaigrette

Gratin façon raclette
(Pomme de terre, fromage raclette, jambon blanc)

Salade verte

Tomme blanche

Fruit frais

Râpé de carottes à l'orange

Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille

Brocolis sautés

Gouda

Clafoutis poire chocolat

Poireaux vinaigrette

Couscous (haut de cuisse, merguez)

Légumes Couscous et semoule

Camembert

Yaourt Libanais

Terrine de poisson

Potée Auvergnate
(saucisse de Toulouse, Echine de porc demi-sel, chou vert, navets, carottes, pomme de terre)

Carré Ligueil

Salade de fruit frais



Repas bas carbone

Radis noir vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites

Cantal

Fruit frais

Salade coleslaw

LOCAL Poulet de l'ESAT

Haricots verts

Edam

Gâteau au citron

Pâté de campagne

Sauté de canard à l'orange

Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes)

Coulommiers

Paris Brest

Diner

Velouté de bolet

Quiche au thon moutardée

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Semoule au lait

Betterave aux noix

Pomme de terre farcie aux lardons

Salade mélangée

Chèvre

Fruit frais

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Bleu

Salade de fruit frais

Bouillon de volaille vermicelles

Omelette aux oignons

Poêlé haricots plats et champignons au thym

Brie

Donut au sucre

Œuf dur

Gratin de blettes au gorgonzola

Riz pilaf

Mimolette

Liégeois vanille caramel

Potage de légumes

Croque-monsieur

Salade composée

Yaourt nature

Fruit frais

Salade du chef

Raviolis à la tomate

Fromage blanc

Compote de pommes HVE

- 📍 Recette régionale
- 👤 Recette du Chef Bernard Leprince
- CO2 Repas bas carbone Déjeuner < 1500g de CO2 Dîner < 1000g de CO2
- cook 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
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	Salade de fruit frais	Fruit frais	Semoule au lait	Tarte au citron	
Potage parmentier	Mousse de betteraves	Velouté de bolets	Taboulé à la menthe	Potage de légumes	Velouté potiron châtaigne	Crêpe jambon fromage
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	Pizza reine (champignon, mozzarella, jambon, olive)	Filet de colin MSC sauce beurre blanc
Salade verte	Boulgour pilaf	Salade composée		Salade verte	Salade verte	Endives braisées
Carré de L'Est	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Saint-Paulin	Yaourt nature	Fromage blanc	Gouda
Entremets Chocolat	Fruit frais	Compote de fruits	Pomme au four	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	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.



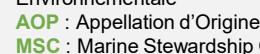
Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2

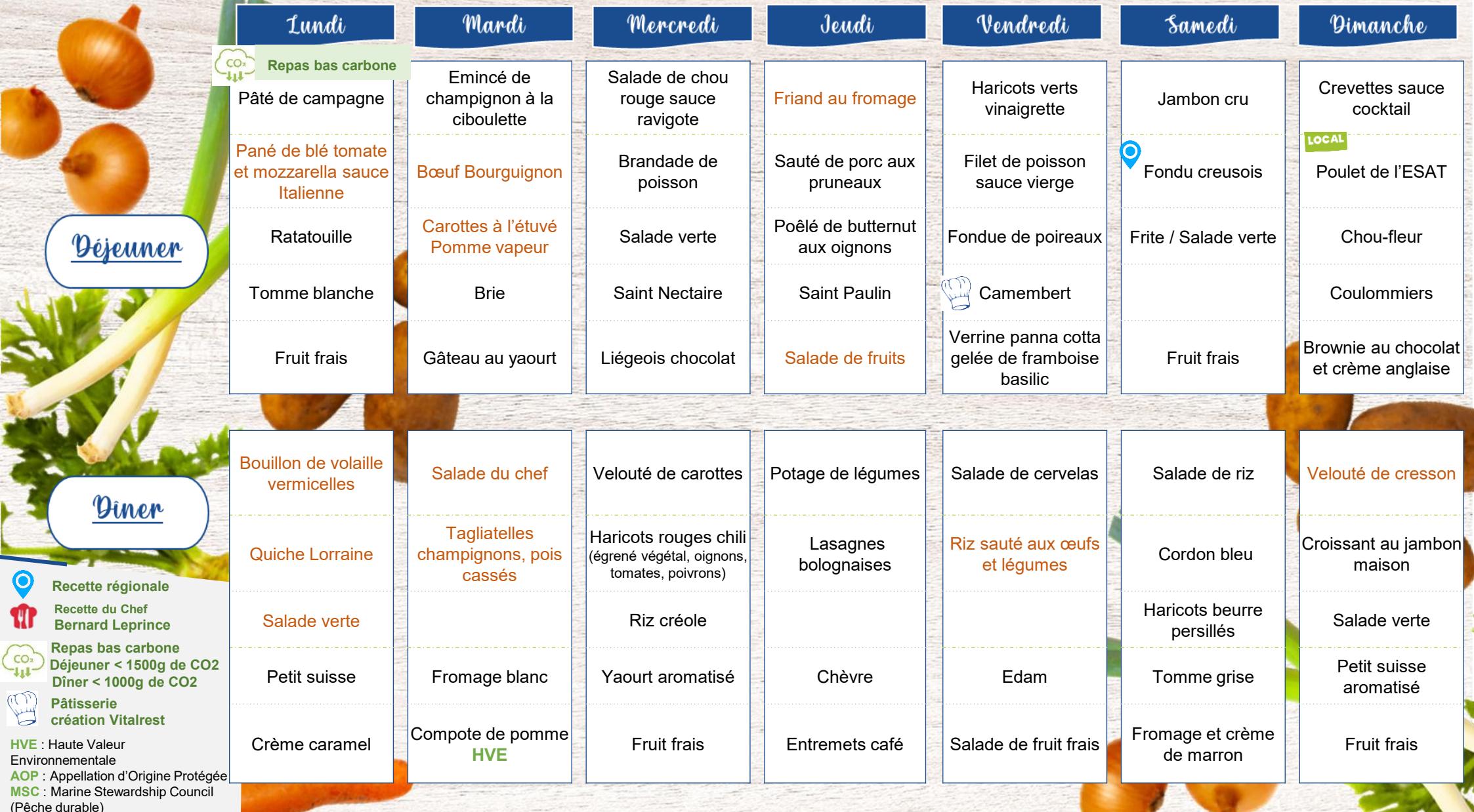
Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
Environnementale

AOP : 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	 Salade du chef	Velouté de carottes	Potage de légumes	Salade de cervelas	Salade de riz	 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	Chèvre	Edam	Tomme grise	Petit suisse aromatisé
Crème caramel	Compote de pomme  HVE	Fruit frais	Entremets café	Salade de 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)