

Déjeuner

Dîner

Lundi

Terrine de saumon

Côte de porc échine
caraméliséePurée de pommes
de terre

Bleu

Fruit frais

Salade de lentilles

Quiche aux
poireaux

Salade verte

Tomme blanche

Entremets caramel

Mardi

Salade du chef

Blanquette de la mer

Carottes vapeurs

Cantal **AOP**
 Chou chantilly
mascarpone café et
caramel beurre salé

Velouté de potiron

Spaghetti
bolognaise

Fromage blanc

Fruit frais

Mercredi

Salade d'endives
vinaigretteCuisse de poulet
rôtie sauce au
cheddar

Frites

LOCAL

Gouzon

Fruit frais

Potage de patate
douceQuenelle de volaille
sauce aurore
gratinée

Epinards à l'ail

Emmental

Salade de fruits frais

Jeudi

Betteraves mimosa

Cassoulet

Camembert

Ananas frais

Céleri sauce
grecque (sauce au
fromage blanc)Tortilla aux pommes
de terre maisonCôtes de blettes
persillées

Chèvre


Compote pomme
fraise

Vendredi

Toasts de chèvre,
miel et noixColin **MSC** à la
Bordelaise

Fondue de fenouil

Edam

 Salade d'oranges
Sultane

Potage de légumes

Boulette d'agneau

Tajine de légumes
et semoule

Fromage blanc

Salade de fruits frais

Samedi

Salade de chou
blancSauté de dinde aux
oignons grelot

Tagliatelles

Brie

Poire pochée au thé

Taboulé

Jambon grillé **au**
thymPoêlé méridionale
(Haricots verts, salsifs,
aubergines, oignons,
poivrons)

Saint Paulin

Liégeois vanille

Dimanche

Saucisson à l'ail

Pot au feu

Légumes du pot et
Pomme vapeur

Mimolette

 Gâteau creusois
Bouillon de volaille
vermicelles

Poisson meunière

Petits pois aux
oignons

Yaourt nature

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

Dîner

Lundi

Betteraves fêta

Escalope viennoise

Haricots beurre
persillés

Chèvre

Fruit frais

Mardi

Radis sauce ails et
fines herbesSteak haché de
veau sauce au bleu

Rösties

Gouda

Salade de fruits

Mercredi

Salade d'endives
aux noixFilet de colin sauce
curry cocoRiz aux petits
légumesFromage croûte
noire

Far Breton

Jeudi

Haricots verts
vinaigrette

Saucisse fumée

Lentilles aux
carottes

Mimolette

Verrine façon tarte
tatin

Vendredi

Salade de cervelas

Filet de dorade
sauce aux agrumesPolenta moelleuse
poireaux olive et
parmesan

Gouda

Fruit frais

Samedi

Chou fleur
vinaigrette à la
coriandreHachis Parmentier
maison

Salade verte

Saint Paulin

Ile flottante

Dimanche

Rosette cornichon

Cuisse de poule
sauce suprême

Riz créole

Bleu

Bavarois aux fruits
rougesSalade de pomme
de terre

Flammeküche

Salade verte

Edam

Compote
pomme/banane

Velouté d'asperge

Pilons de poulet au
paprikaPurée céleri-pomme
de terre

Camembert

Crème caramel
maisonPâté de foie
cornichonLasagnes épinards
ricotta

Fromage blanc

Fruit frais

Velouté de panais

Pâté aux pommes
de terre

Salade verte

Coulommiers

Salade de fruits frais

Potage de légumes

Penne à la
Carbonara

Tomme blanche

Compote pomme
pruneauxSalade de quinoa
(tomate, poivron vert,
raisins secs)Calamars à la
RomaineHaricots verts
persillés

Petit suisse nature

Banane

Bouillon de volaille
et vermicelles

Endives au jambon

Carré de l'Est

Fruit frais

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard LeprinceRepas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂Pâtisserie
création VitalrestHVE : 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

Macédoine
vinaigretteGratin façon raclette
(Pomme de terre,
fromage raclette, jambon
blanc)

Salade verte

Tomme blanche

Fruit frais

Râpé de carottes à
l'orangePavé 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'orangeTrio de Légumes
allumettes (carottes,
navets, courgettes)

Coulommiers

Paris Brest

Velouté de bolet

Quiche au thon
moutardéeHaricots verts
persillés

Fromage blanc

Semoule au lait

Betterave aux noix

Pomme de terre
farciée aux lardons

Salade mélangée

Chèvre

Fruit frais

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Bleu

Salade de fruit frais

Bouillon de volaille
vermicellesOmelette aux
oignonsPoêlé 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

Déjeuner

Dîner



Recette régionale



Recette du Chef
Bernard LeprinceRepas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2Pâtisserie
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

Dîner

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	Salade de fruit frais	Fruit frais	Pêches et pruneaux au sirop	Camembert	Emmental
Fruit frais	 Chou à la crème diplomate vanille				Semoule au lait	Tarte au citron
 Repas bas carbone						
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	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

 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

Dîner

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