

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Terrine de saumon

Côte de porc échine
caraméliséePurée de pommes
de terre

Bleu

Fruit frais

Salade du chef

Blanquette de la mer

Carottes vapeurs

Cantal **AOP**
 Chou chantilly
mascarpone café et
caramel beurre salé
Salade d'endives
vinaigretteCuisse de poulet
rôtie sauce au bleu

Frites

Saint-Nectaire

Fruit frais

Betteraves mimosa

Cassoulet

Camembert

Ananas frais

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

Riz

Edam

Mousse au chocolat

Salade de chou
blancSauté de dinde aux
oignons grelot

Tagliatelles

Brie

Poire pochée au thé

Saucisson à l'ail

Pot au feu

Légumes du pot et
Pomme vapeur

Mimolette

 Gâteau creusois

Déjeuner

Crème de lentilles

Quiche aux
poireaux

Salade verte

Cantafrais

Entremets caramel

Velouté de potiron

Spaghetti
bolognaise

Fromage blanc

Fruit frais

Bouillon vermicelles

Quenelle de volaille
sauce aurore
gratinée

Epinards à l'ail

Petit moulé ail &
fines herbes

Salade de fruits frais

Crème de céleri

Tortilla aux pommes
de terre maisonCôtes de blettes
persillées

Carré frais

Semoule au lait



Repas bas carbone

Potage de légumes

Tajine de légumes
et coriandre (pomme
de terre, carotte, petits
pois, pois chiche, falafels
de pois chiche)

Fromage blanc

Fruit frais

Potage de patate
douceJambon grillé **au**
thymPoêlé méridionale
(Haricots verts, salsifs,
aubergines, oignons,
poivrons)

Chanteneige

Liégeois vanille

Bouillon de volaille
vermicelles

Poisson meunière

Petits pois aux
oignons


Yaourt nature

Fruit frais

Dîner

 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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Betteraves fêta

Carottes râpées
vinaigretteSalade d'endives
aux noixHaricots verts
vinaigrette

Salade de cervelas

Chou fleur
vinaigrette à la
coriandre

Rosette cornichon

Escalope viennoise

Kebab

Filet de colin sauce
curry cocoAndouillette de
canardFilet de dorade
sauce aux agrumesHachis Parmentier
maisonCuisse de poule
sauce suprêmeHaricots beurre
persillés

Frites

Riz aux petits
légumesPomme de terre
sautéePolenta 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

Ile flottante

Bavarois aux fruits
rouges

Repas bas carbone

Velouté de potiron

Bouillon vermicelles

Velouté de carottes

Velouté de panais

Potage de légumes

Velouté d'asperge

Bouillon de volaille
et vermicellesCrêpe aux
champignonsPilons de poulet au
paprikaLasagnes épinards
ricotta

Nuggets de poulet

Penne à la
CarbonaraCalamars à la
Romaine

Endives au jambon

Salade verte

Purée céleri-pomme
de terre

Salade verte

Rondelé ail et fines
herbesHaricots verts
persillés

Cantafras

Vache Picon

Camembert

Fromage blanc

Petit moulé

Compote pomme
pruneaux

Petit suisse nature

Fruit frais

Compote
pomme/bananeCrème caramel
maison

Fruit frais

Fruit frais

Banane

Fruit frais

Déjeuner

Diner

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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Macédoine
mayonnaise

Rôti de porc au jus

Purée de patate
douce

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 nature

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

Flan au coco

Pâté de campagne

Sauté de canard à
l'orangeTrio de Légumes
allumettes (carottes,
navets, courgettes)

Coulommiers

Paris Brest

Velouté de bolet

Quiche au thon
moutardée

Salade verte

Fromage blanc

Semoule au lait

Potage de légumes

Pomme de terre
farciée aux lardons

Salade mélangée

Petit moulé

Fruit frais

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Petit suisse aux
fruits

Fruit frais

Bouillon de volaille
vermicellesOmelette aux
oignonsPoêlé haricots plats
et champignons au
thymChantailou ail et
fines herbes

Donut au sucre

Velouté de chou
fleurGratin de blettes au
gorgonzola

Riz pilaf

Fromage fondu Le
CarréLiégeois vanille
caramel

Potage de légumes

Croque-monsieur

Salade composée

Yaourt nature

Fruit frais

Potage de butternut

Raviolis à la tomate

Salade verte

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 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

Salade du chef

Galantine

Céleri vinaigrette

Salade de brocolis

Saucisson à l'ail

Carottes râpées à la
coriandreSalade d'endives au
pain d'épicesEmincé de porc
laquéFilet de colin **MSC**
meunière au citronChou farcie sauce
moutarde

Tartiflette

Choucroute

Filet de poulet aux
raisins secs

Enchiladas

Riz créole

Poêlé de carottes
jaunes, oranges et
courgettes

Boulgour pilaf

Salade verte

(pomme vapeur)

Et navets au
caramelFromage croûte
noire

Brie

Saint-Nectaire

Mimolette

Camembert

Emmental

Fruit frais

Tiramisu

Fruit frais

Fruit frais

Pêches et pruneaux
au sirop

Semoule au lait

Tarte au citron

Déjeuner



Repas bas carbone

Potage parmentier

Velouté de légumes

Velouté de bolets

Bouillon vermicelles

Potage de légumes

Velouté potiron
châtaigne

Bouillon vermicelles

Clafoutis de
légumes, chèvre et
coulis de tomateNouilles à la
bolognaiseQuiche poireaux
munsterPoêlée
campagnarde aux
gésiersGratin de gnocchis,
potiron et
mozzarellaPizza reine
(champignon, mozzarella,
jambon, olive)Filet de colin **MSC**
sauce beurre blanc

Salade verte

Salade composée

Salade verte

Endives braisées

Cantafrais

Yaourt aromatisé

Petit suisse nature

Carré de L'Est

Petit moulté ail et
fines herbes

Yaourt nature

Vache Picon

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 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.


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	 Repas bas carbone Pâté de campagne Saucisse Aligot 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 Chili con carne Riz pilaf 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	Potage de légumes Tagliatelles champignons, pois cassés Fromage blanc Compote de pomme HVE	Velouté de carottes Brandade de poisson Riz créole Yaourt aromatisé Fruit frais	Potage de légumes Lasagnes bolognaises Fromage fondu Le Carré Entremets café	Velouté de carottes Riz sauté aux œufs et légumes Petit moulé Fruit frais	Bouillon vermicelles Cordon bleu Haricots beurre persillés Cantafrais Fromage et crème de marron	Velouté de cresson Croissant au jambon maison Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit frais

Déjeuner

Dîner

 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.