



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 bleu	Cassoulet	Colin MSC à la Bordelaise	Sauté de dinde aux oignons grelot	Pot au feu
Purée de pommes de terre	Carottes vapeurs	Frites		Riz	Tagliatelles	Légumes du pot et Pomme vapeur
Bleu	Cantal AOP	Saint-Nectaire	Camembert	Edam	Brie	Mimolette
Fruit frais	Chou chantilly mascarpone café et caramel beurre salé	Fruit frais	Ananas frais	Mousse au chocolat	Poire pochée au thé	Gâteau creusois
Crème de lentilles	Velouté de potiron	Bouillon vermicelles	Crème de céleri	Repas bas carbone	Potage de patate douce	Bouillon de volaille vermicelles
Quiche aux poireaux	Spaghetti bolognaise	Quenelle de volaille sauce aurore gratinée	Tortilla aux pommes de terre maison	Potage de légumes	Jambon grillé au thym	Poisson meunière
Salade verte		Epinards à l'ail	Côtes de blettes persillées	Tajine de légumes et coriandre (pomme de terre, carotte, petits pois, pois chiche, falafels de pois chiche)	Poêlé méridionale (Haricots verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Petits pois aux oignons
Cantafrais	Fromage blanc	Petit moulé ail & fines herbes	Carré frais	Fromage blanc	Chanteneige	Yaourt nature
Entremets caramel	Fruit frais	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard LeprinceRepas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
EnvironnementaleAOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves féta	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives aux noix	Haricots verts vinaigrette	Salade de cervelas	Chou fleur vinaigrette à la coriandre	Rosette cornichon
Escalope viennoise	Kebab	Filet de colin sauce curry coco	Andouillette de canard	Filet de dorade sauce aux agrumes	Hachis Parmentier maison	Cuisse de poule sauce suprême
Haricots beurre persillés	Frites	Riz aux petits légumes	Pomme de terre sautée	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	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 vermicelles
Crêpe aux champignons	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes épinards ricotta	Nuggets de poulet	Penne à la Carbonara	Calamars à la Romaine	Endives au jambon
Salade verte	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	Cantafrais
Compote pomme/banane	Crème caramel maison	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit frais



HVE : Haute Valeur Environnementale

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2

Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie création Vitalrest

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.

S3
HIVER**Menu**

du au

VITALREST

SPECIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la santé !

Lundi**Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi****Samedi****Dimanche**

Macédoine mayonnaise

Râpé de carottes à l'orange

Poireaux vinaigrette

Terrine de poisson

 Repas bas carbone

Radis noir vinaigrette ciboulette

Salade coleslaw

Pâté de campagne

Rôti de porc au jus

Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille

Couscous (haut de cuisse, merguez)

Potée Auvergnate

Moules Marinières

LOCAL Poulet de l'ESAT

Sauté de canard à l'orange

Purée de patate douce

Brocolis sautés

Légumes Couscous et semoule

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

Frites

Haricots verts

Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes)

Tomme blanche

Gouda

Camembert

Carré Ligueil

Cantal

Edam

Coulommiers

Fruit frais

Clafoutis poire chocolat

Yaourt nature

Salade de 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

Recette régionale
Recette du Chef
Bernard LeprinceRepas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
EnvironnementaleAOP : 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
Salade du chef	Galantine	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	Chou 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 caramel	
Fromage croûte noire	Brie	Saint-Nectaire	Fruit frais	Mimolette	Camembert	Emmental
Fruit frais	Tiramisu	Fruit frais	Fruit frais	Pêches et pruneaux au sirop	Semoule au lait	Tarte au citron

Diner

Potage parmentier	Velouté de légumes	Velouté de bolets	Repas bas carbone		Velouté potiron châtaigne	Bouillon vermicelles
Clafoutis de légumes, chèvre et coulis de tomate	Nouilles à la bolognaise	Quiche poireaux munster	Poêlée campagnarde aux gésiers	Potage de légumes	Pizza reine (champignon, mozzarella, jambon, olive)	
Salade verte		Salade composée		Gratin de gnocchis, potiron et mozzarella	Salade verte	Endives braisées
Cantafrais	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Carré de L'Est	Petit moulé 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



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

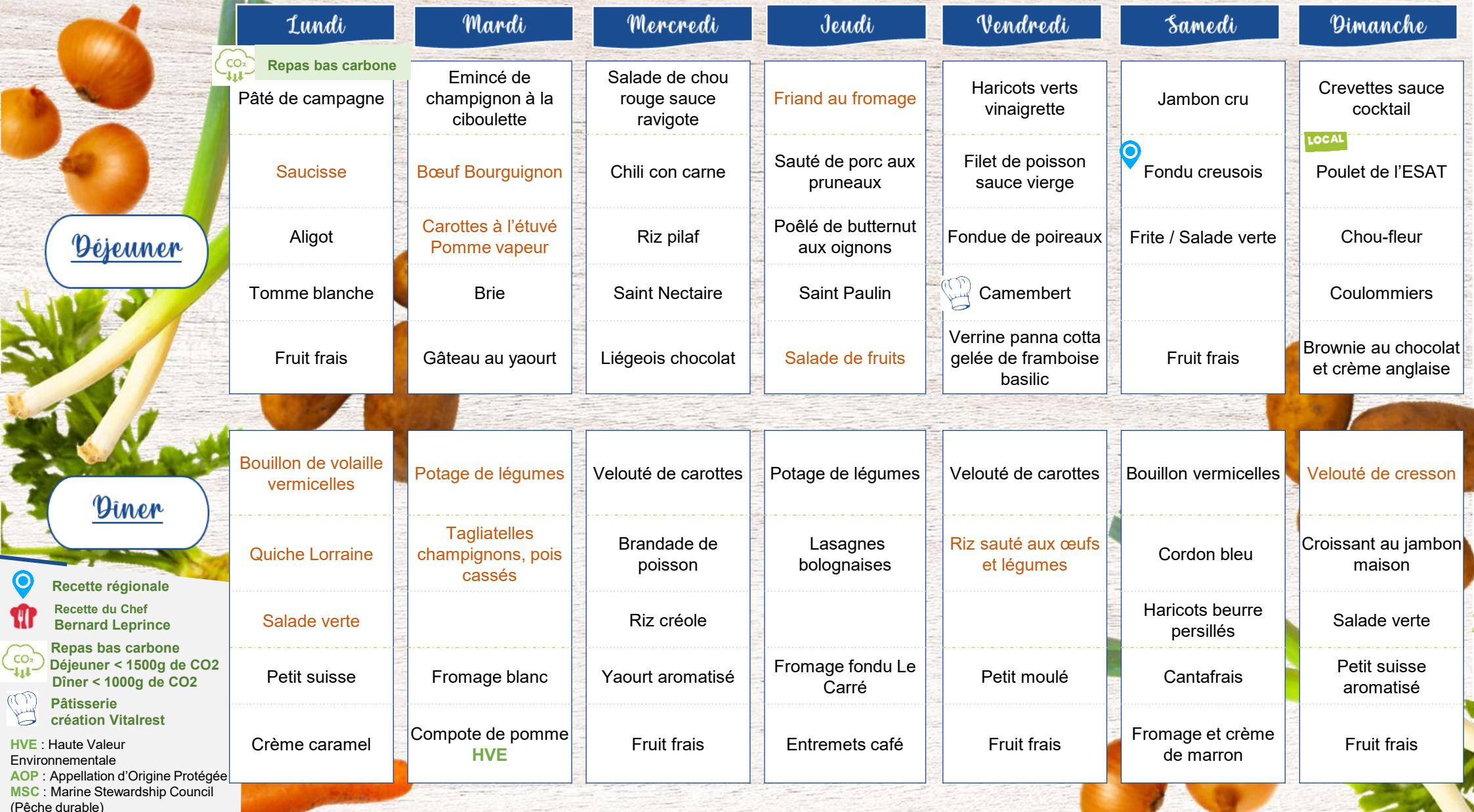
Environnementale

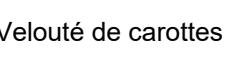
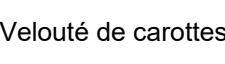
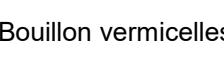
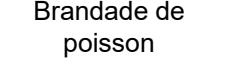
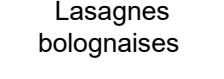
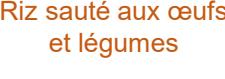
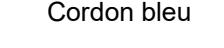
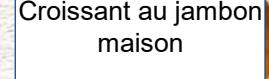
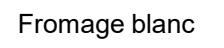
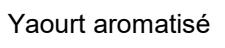
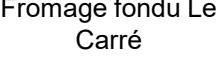
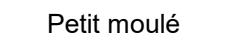
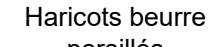
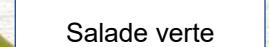
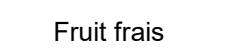
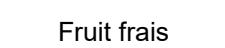
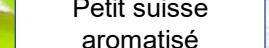
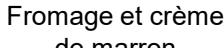


AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council

(Pêche durable)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 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
Saucisse	Bœuf Bourguignon	Chili con carne	Sauté de porc aux pruneaux	Filet de poisson sauce vierge	 Fondu creusois	 Poulet de l'ESAT
Aligot	Carottes à l'étuvé Pomme vapeur	Riz pilaf	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
						
 Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince						
 Salade verte						
 Petit suisse						
 Crème caramel						
						

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.