



Déjeuner

Saucisson à l'ail

Pot au feu

Légumes du pot et
Pomme vapeur

Bleu

Fruit frais

Mardi

Salade du chef

Blanquette de la mer

Carottes vapeurs

Cantal AOP

Chou chantilly
mascarpone café et
caramel beurre salé

Mercredi

Salade d'endives
vinaigrette

Cassoulet

LOCAL

Gouzon

Fruit frais

Jeudi

Betteraves mimosas

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Camembert

Ananas frais

Vendredi

Toasts de chèvre, miel et
noix

Colin MSC à la Bordelaise

Fondue de fenouil

Edam

Gâteau creusois

Diner

Salade de lentilles

Quiche aux poireaux

Salade verte

Tomme blanche

Poire pochée au thé

Repas bas carbone

Velouté de potiron

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

Fromage blanc

Fruit frais

Potage de patate douce

Quenelle de volaille sauce
aurore gratinée

Epinards à l'ail

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Taboulé

Jambon grillé au thym

Poêlé méridionale
(Haricots verts, salsifis,
aubergines, oignons,
poivrons)

Petit moulé

Semoule au lait

- 📍 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)



Déjeuner

Lundi

Betterave à la fêta

Cuisse de poule sauce suprême

Riz créole

Chèvre

Fruit frais

 Repas bas carbone
Velouté de patate douce

Endives au jambon

Petit suisse nature

Compote pomme/banane

Mardi

Radis sauce als et fines herbes

Steak haché de veau sauce au bleu

Rösties

Yaourt nature

Salade de fruits

Salade de quinoa (tomate, poivron vert, raisins secs)

Pilons de poulet au paprika

Purée céleri

Chantailou

Crème caramel maison

Mercredi

Salade d'endives aux noix

Filet de colin sauce curry coco

Haricots verts persillés

Fromage croûte noire

Far Breton

Velouté de panais

Pâté aux pommes de terre

Salade verte

Fromage blanc

Fruit frais

Jeudi

Haricots verts vinaigrette

Saucisse fumée

Lentilles aux carottes

Mimolette

 Verrine façon tarte tatin

Chou fleur vinaigrette à la coriandre

Lasagnes épinards ricotta

Fruit frais

Vendredi

Rosette cornichon

Filet de dorade sauce aux agrumes

 Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan

Gouda

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

Pâté de campagne



Sauté de canard à l'orange

Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes)

Tomme blanche



Fruit frais

Mardi

Râpé de carottes à l'orange

Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille

Brocolis sautés

Gouda

Clafoutis poire chocolat

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Couscous (haut de cuisse, merguez)

Légumes Couscous et semoule

Camembert

Yaourt Libanais

Jeudi

Céleri vinaigrette

Potée Auvergnate

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

Carré Ligueil

Salade de fruit frais

Vendredi



Repas bas carbone

Radis noir vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites

Cantal

Fruit frais

Diner

Potage parmentier

Quiche au thon moutardée

Salade verte

Fromage blanc

Semoule au lait

Betterave aux noix

Pomme de terre farcie aux lardons

Salade mélangée

Samos

Fruit frais

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Fruit frais

Bouillon de volaille vermicelles

Omelette aux herbes

Poêlé haricots plats et champignons au thym

Yaourt nature

Donut au sucre



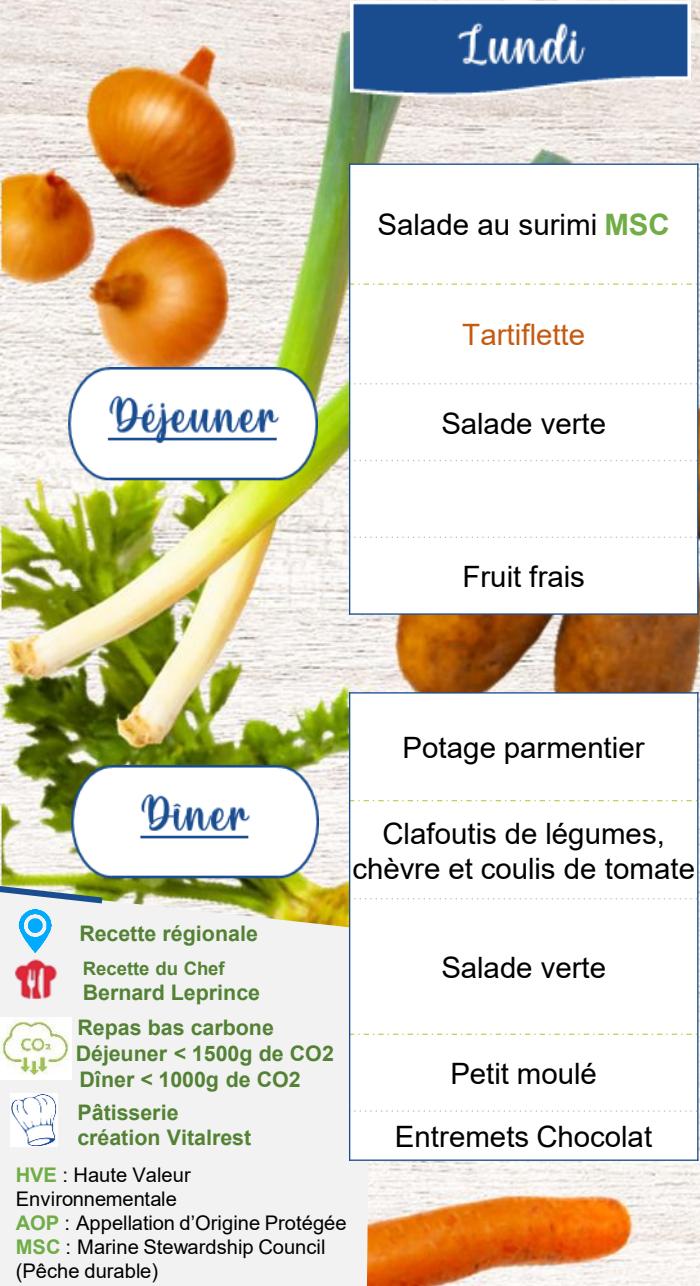
Recette régionale

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.



Déjeuner

Salade au surimi **MSC**

Tartiflette

Salade verte

Fruit frais

Diner

Potage parmentier

Clafoutis de légumes,
chèvre et coulis de tomate

Salade verte

Petit moulé

Entremets Chocolat

- 📍 Recette régionale
- 👤 Recette du Chef
Bernard Leprince
- 📊 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2
- 📝 Pâtisserie
création Vitalrest

Lundi

Radis à la crème d'ail

Filet de colin **MSC** sauce
beurre blancPoêlé de carottes jaunes,
oranges et courgettes

Brie

 Chou à la crème
diplomate vanille

Mardi

Céleri vinaigrette

Spaghetti bolognaise

LOCAL
Grand Chambérat

Fruit frais

Repas bas carbone

Velouté de bolets

Quiche poireaux munster

Salade composée

Compote de fruits

Mercredi

Jeudi

Salade de brocolis

LOCAL
Poulet de l'ESAT

Frites

Fruit frais

Vendredi

Saucisson à l'ail

Paëlla

Mimolette

Pêches et pruneaux au
sirop

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

Repas bas carbone

Pâté de campagne

Pané de blé tomate et mozzarella sauce Italienne

Ratatouille

Tomme blanche

Fruit frais

Crevettes sauce cocktail

Bœuf Bourguignon

Carottes à l'étuvé
Pomme vapeur

Brie

Gâteau au yaourt

Salade de chou rouge sauce ravigote

Filet de poisson sauce vierge

Fondue de poireaux

Saint Nectaire

Brownie au chocolat et crème anglaise

Jambon cru

Fondu creusois

Frite / Salade verte

Fruit frais

Haricots verts vinaigrette

Chili con carne

Riz créole

Camembert

Brownie au chocolat et crème anglaise

Jambon cru

Fondu creusois

Frite / Salade verte

Fruit frais

LOCAL

Brownie au chocolat et crème anglaise

Déjeuner

Diner

Bouillon de volaille vermicelles

Lasagnes bolognaises

Salade verte

Petit suisse

Crème caramel

Salade du chef

Risotto de volaille aux champignons

Haricots beurre persillés

Fromage blanc

Compote de pomme
HVE

Velouté de carottes

Cordon bleu

Yaourt aromatisé

Chèvre

Fruit frais

Potage de légumes

Lasagnes bolognaises

Edam

Entremets café

Fruit frais

Salade de cervelas

Riz sauté aux œufs et légumes

Edam

Fruit frais

Velouté de carottes

Cordon bleu

Tomme grise

Fromage et crème de marron

Fruit frais

Velouté de cresson

Croissant au jambon maison

Salade verte

Petit suisse aromatisé

Fruit frais

- 📍 Recette régionale
- 📍 Recette du Chef Bernard Leprince
- CO₂ 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)