

Lundi

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 mimosa

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Camembert

Ananas frais

Vendredi

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

Fondue de fenouil

Edam



Gâteau creusois

Déjeuner

Dîner



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas 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)

Repas bas carbone

Salade de lentilles

Quiche aux poireaux

Salade verte

Tomme blanche

Poire pochée au thé

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

Lundi

Betterave à la fête

Cuisse de poule sauce
suprême

Riz créole

Chèvre

Fruit frais

Mardi

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

Rösties

Yaourt nature

Salade de fruits

Mercredi

Salade d'endives aux noix

Filet de colin sauce curry
coco

Haricots verts persillés

Fromage croûte noire

Far Breton

Jeudi

Haricots verts vinaigrette

Saucisse fumée

Lentilles aux carottes

Mimolette



Verrine façon tarte tatin

Vendredi

Rosette cornichon

Filet de dorade sauce aux
agrumes
 Polenta moelleuse
poireaux olive et
parmesan

Gouda

Fruit frais

Déjeuner

Dîner



Repas bas carbone

Velouté de patate douce

Endives au jambon

Petit suisse nature

Compote pomme/banane

Salade de quinoa (tomate,
poivron vert, raisins secs)Pilons de poulet au
paprika

Purée céleri

Chantailou

Crème caramel maison

Velouté de panais



Pâté aux pommes de terre

Salade verte

Fromage blanc

Fruit frais

Chou fleur vinaigrette à la
coriandre

Lasagnes épinards ricotta

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)

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 Ligeil

Salade de fruit frais

Vendredi



Repas bas carbone

Radis noir vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites

Cantal

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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade au surimi **MSC**

Radis à la crème d'ail

Céleri vinaigrette

Salade de brocolis

Saucisson à l'ail

Tartiflette

Filet de colin **MSC** sauce
beurre blanc

Spaghetti bolognaise

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Paëlla

Salade verte

Poêlé de carottes jaunes,
oranges et courgettes**LOCAL**

Grand Chambérat

Frites

Mimolette

Fruit frais

Chou à la crème
diplomate vanille

Fruit frais

Fruit frais

Pêches et pruneaux au
sirop

Potage parmentier

Salade d'endives au pain
d'épices

Repas bas carbone

Velouté de bolets

Taboulé à la menthe

Clafoutis de légumes,
chèvre et coulis de tomateChou farcie sauce
moutarde

Quiche poireaux munster

Poêlée campagnarde aux
gésiers

Salade verte

Bouलगour pilaf

Salade composée

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Compote de fruits

Petit suisse nature

Pomme au four

Entremets Chocolat

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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Repas bas carbone

Déjeuner

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
ravigoteFilet de poisson
sauce vierge

Fondue de poireaux

Saint Nectaire

Brownie au chocolat
et crème anglaise

Jambon cru

Fondue creusoise

Frite / Salade verte

Fruit frais

Haricots verts
vinaigrette

Chili con carne

Riz créole



Camembert

Brownie au chocolat
et crème anglaise

Jambon cru



Fondue creusoise

Frite / Salade verte

Fruit frais

LOCAL

Brownie au chocolat
et crème anglaise

Dîner

Bouillon de volaille
vermicellesLasagnes
bolognaises

Salade verte

Petit suisse

Crème caramel

Salade du chef

Risotto de volaille
aux champignons

Fromage blanc

Compote de pomme
HVE

Velouté de carottes

Cordon bleu

Haricots beurre
persillés

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Potage de légumes

Lasagnes
bolognaises

Chèvre

Entremets café

Salade de cervelas

Riz sauté aux œufs
et légumes

Edam

Fruit frais

Velouté de carottes

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 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.