

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Terrine de saumon

Côte de porc échine  
caraméliséePurée de pommes  
de terre

Fromage

Fruit frais / Yaourt  
aromatisé

Salade du chef

Blanquette de la mer

Carottes vapeurs

Fromage

 Chou chantilly  
mascarpone café et  
caramel beurre salé
Salade d'endives  
vinaigretteCuisse de poulet  
rôtie sauce au  
cheddar

Frites

Fromage

Liégeois glacé

Betteraves mimosa


Cassoulet

Fromage

Ananas frais /  
CompoteToasts de chèvre,  
miel et noixColin **MSC** à la  
Bordelaise

Fondue de fenouil

Fromage

 Salade d'oranges  
Sultane / Jus  
d'orange gélifié
Salade de chou  
blancSauté de dinde aux  
oignons grelot

Tagliatelles

Fromage

Poire pochée au thé  
/ Compote de poire

Saucisson à l'ail

Pot au feu

Légumes du pot et  
Pomme vapeur

Fromage

 Gâteau creusois

Salade de lentilles

Quiche aux  
poireaux

Salade verte

Fromage

Entremets caramel

Velouté de potiron

Spaghetti  
bolognaise

Fromage blanc

Fruit frais / Pomme  
au fourPotage de patate  
douceQuenelle de volaille  
sauce aurore  
gratinée

Epinards à l'ail


Fromage

Fruit frais / Compote

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

Fromage

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 / Compote

Taboulé

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

Fromage

Liégeois vanille

Bouillon de volaille  
vermicelles

Poisson meunière

Petits pois aux  
oignons

Yaourt nature


Fruit frais / Mousse  
aux fruits

Déjeuner

Dîner

 Recette régionale

 Recette du Chef  
Bernard Leprince

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>  
Dîner < 1000g de CO<sub>2</sub>
 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

Escalope viennoise

Haricots beurre persillés

Fromage

Fruit frais / Pomme au four

Radis sauce ails et fines herbes

Steak haché de veau sauce au bleu

Rösties

Fromage

Sundae

Salade d'endives aux noix

Filet de colin sauce curry coco

Riz aux petits légumes

Fromage

Far Breton

Haricots verts vinaigrette

Saucisse fumée

Lentilles aux carottes

Fromage

Verrine façon tarte tatin

Salade de cervelas

Filet de dorade sauce aux agrumes

Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan

Fromage

Fruit frais / Mousse aux fruits

Chou fleur vinaigrette à la coriandre

Hachis Parmentier maison

Salade verte

Fromage

Ile flottante

Pâté de campagne cornichon

Cuisse de poule sauce suprême

Riz créole

Fromage

Bavarois aux fruits rouges

Déjeuner



Repas bas carbone

Velouté de potiron

Pâtes aux légumes

Fromage

Compote pomme/banane

Velouté d'asperge

Pilons de poulet au paprika

Purée céleri-pomme de terre

Fromage

Crème caramel maison

Pâté de foie cornichon

Lasagnes épinards ricotta

Fromage blanc

Salade de fruits / Mousse aux fruits

Velouté de panais

Pâté aux pommes de terre

Salade verte

Fromage

Fruit frais / Crème dessert

Potage de légumes

Penne à la Carbonara

Fromage

Compote pomme pruneaux

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

Calamars à la Romaine

Haricots verts persillés

Petit suisse nature

Banane

Bouillon de volaille et vermicelles

Endives au jambon

Fromage

Fruit frais / Fromage blanc au coulis

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)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Macédoine  
mayonnaise

Rôti de porc au jus

Purée de patate  
douce

Fromage

Fruit frais/ **mousse**  
aux fruitsRâpé de carottes à  
l'orangePavé de saumon  
**MSC** sauce à  
l'oseille

Brocolis sautés

Fromage

📍 Clafoutis poire  
chocolat

Poireaux vinaigrette

Couscous (haut de  
cuisse, merguez)Légumes Couscous  
et semoule

Fromage

Yaourt Libanais

Terrine de poisson

Potée Auvergnate

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

Fromage

Salade de fruit frais /  
**Mousse** aux fruits

Repas bas carbone

Radis noir  
vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites

Fromage

Fruit frais / **Compote**

Salade coleslaw

**LOCAL**  
Poulet de l'ESAT

Haricots verts

Fromage

**Tranche napolitaine**  
glacée

Pâté de campagne

**Sauté de canard à  
l'orange**Trio de Légumes  
allumettes (carottes,  
navets, courgettes)

Fromage

Paris Brest

Velouté de bolet

Quiche au thon  
moutardée

Salade verte

Fromage

Semoule au lait

Betterave aux noix

Pomme de terre  
farciée aux lardons

Salade mélangée

Fromage

Pomme au four

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Petit suisse aux  
fruitsFruit frais / **Banane**Bouillon de volaille  
vermicellesOmelette aux  
oignonsPoêlé haricots plats  
et champignons au  
thym

Fromage

**Donut au sucre**

Œuf dur

Gratin de blettes au  
gorgonzola

Riz pilaf

Fromage

Liégeois vanille  
caramel

Potage de légumes

Croque-monsieur

Salade composée

Yaourt nature

Fruit frais / **Yaourt**  
aromatisé

Potage de butternut

Raviolis à la tomate

Salade verte

Fromage blanc

Compote de  
pommes **HVE**DéjeunerDîner



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 <b>MSC</b>	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 <b>MSC</b> meunière au citron	Spaghetti bolognaise	Tartiflette ou raclette	Paëlla	Filet de poulet aux raisins secs	Choucroute
Riz créole	Poêlé de carottes jaunes, oranges et courgettes		Salade verte		Et navets au caramel	(pomme vapeur)
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais / <b>Compote</b>	 Chou à la crème diplomate vanille	Timbale de glace	Fruit frais / Yaourt	Pêches et pruneaux au sirop / <b>Compote</b>	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 <b>MSC</b> sauce beurre blanc
Salade verte	Bouलगour pilaf	Salade composée			Salade verte	Endives braisées
Fromage	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Entremets Chocolat	Fruit frais / <b>Mousse</b> aux fruits	Compote de fruits	Pomme au four / Fromage blanc au coulis de fruits	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais / <b>Crème</b> dessert	Compote de pomme <b>HVE</b>

 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 Fromage Fruit frais / Banane	Champignons à la grecque Bœuf Bourguignon Carottes à l'étuvé Pomme vapeur Fromage Gâteau au yaourt	Salade de chou rouge sauce ravigote Brandade de poisson Salade verte Fromage Liégeois chocolat glacé	Friand au fromage Sauté de porc aux pruneaux Poêlé de butternut aux oignons Fromage Salade de fruits / Banane	Haricots verts vinaigrette Filet de poisson sauce vierge Fondue de poireaux  Fromage Verrine panna cotta gelée de framboise basilic	Jambon blanc  Fondu creusois Frite / Salade verte Fromage Fruit frais / Compote	Crevettes sauce cocktail  Poulet de l'ESAT Chou-fleur Fromage Brownie au chocolat et crème anglaise
Bouillon de volaille vermicelles Quiche Lorraine Salade verte Fromage 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 / Crème dessert	Potage de légumes Lasagnes bolognaises Fromage Entremets café	Salade de cervelas Riz sauté aux œufs et légumes Fromage Fruit frais / Mousse aux fruits	Velouté de carottes Cordon bleu Haricots beurre persillés Fromage Fromage blanc crème de marron	Velouté de cresson Croissant au jambon maison Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit frais / Compote

 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.