



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 cheddar | Cassoulet | Colin MSC à la Bordelaise | Sauté de dinde aux oignons grelot | Pot au feu |
| Purée de pommes de terre | Carottes vapeurs | Frites | | Fondue de fenouil | Tagliatelles | Légumes du pot et Pomme vapeur |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit frais / Yaourt aromatisé | Chou chantilly mascarpone café et caramel beurre salé | Liégeois glacé | Ananas frais / Compote | Salade d'oranges Sultane / Jus d'orange gélifié | Poire pochée au thé / Compote de poire | Gâteau creusois |
| Salade de lentilles | Velouté de potiron | Potage de patate douce | Céleri sauce grecque (sauce au fromage blanc) | Repas bas carbone | Taboulé | 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 |
| Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Yaourt nature |
| Entremets caramel | Fruit frais / Pomme au four | Fruit frais / Compote | Semoule au lait | Fruit frais / Compote | Liégeois vanille | Fruit frais / Mousse aux fruits |



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 feta | Radis sauce ails et fines herbes | Salade d'endives aux noix | Haricots verts vinaigrette | Salade de cervelas | Chou fleur vinaigrette à la coriandre | Pâté de campagne cornichon |
| Escalope viennoise | Steak haché de veau sauce au bleu | Filet de colin sauce curry coco | Saucisse fumée | Filet de dorade sauce aux agrumes | Hachis Parmentier maison | Cuisse de poule sauce suprême |
| Haricots beurre persillés | Rösties | Riz aux petits légumes | Lentilles aux carottes | Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan | Salade verte | Riz créole |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit frais / Pomme au four | Sundae | Far Breton | Verrine façon tarte tatin | Fruit frais / Mousse aux fruits | Île flottante | Bavarois aux fruits rouges |
| Repas bas carbone | | | | | | |
| Velouté de potiron | Velouté d'asperge | Pâté de foie cornichon | Velouté de panais | Potage de légumes | Salade de quinoa (tomate, poivron vert, raisins secs) | Bouillon de volaille et vermicelles |
| Pâtes aux légumes | Pilons de poulet au paprika | Lasagnes épinards ricotta | Pâté aux pommes de terre | Penne à la Carbonara | Calamars à la Romaine | Endives au jambon |
| | Purée céleri-pomme de terre | | Salade verte | | Haricots verts persillés | |
| Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage | Petit suisse nature | Fromage |
| Compote pomme/banane | Crème caramel maison | Salade de fruits / Mousse aux fruits | Fruit frais / Crème dessert | Compote pomme pruneaux | Banane | Fruit frais / Fromage blanc au coulis |



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 | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------------|---|
| Macédoine mayonnaise | Râpé de carottes à l'orange | Poireaux vinaigrette | Terrine de poisson | Radis noir vinaigrette ciboulette | Salade coleslaw | Pâté de campagne |
| Rôti de porc au jus | Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille | Coucous (haut de cuisse, merguez) | Potée Auvergnate (saucisse de Toulouse, Echine de porc demi-sel, chou vert, navets, carottes, pomme de terre) | Moules Marinières | LOCAL Poulet de l'ESAT | Sauté de canard à l'orange |
| Purée de patate douce | Brocolis sautés | Légumes Couscous et semoule | Fromage | Frites | Haricots verts | Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes) |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit frais/ mousse aux fruits | Clafoutis poire chocolat | Yaourt Libanais | Salade de fruit frais / Mousse aux fruits | Fruit frais / Compote | Tranche napolitaine glacée | Paris Brest |
| Velouté de bolet | Betterave aux noix | Velouté de cresson | Bouillon de volaille vermicelles | Œuf dur | 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 | Fromage | Petit suisse aux fruits | Fromage | Fromage | Yaourt nature | Fromage blanc |
| Semoule au lait | Pomme au four | Fruit frais / Banane | Donut au sucre | Liégeois vanille caramel | Fruit frais / Yaourt aromatisé | Compote de pommes 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)



Déjeuner

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|--------------------------------|---|----------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Salade au surimi MSC | 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 MSC 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 / Compote | Chou à la crème diplomate vanille | Timbale de glace | Fruit frais / Yaourt | Pêches et pruneaux au sirop / Compote | Semoule au lait | Tarte au citron |

Diner

| | | | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---|---|---|--|
| 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 MSC sauce beurre blanc |
| Salade verte | Boulgour pilaf | Salade composée | | | Salade verte | Endives braisées |
| Fromage | Yaourt aromatisé | Petit suisse nature | Fromage | Fromage | Yaourt nature | Fromage |
| Entremets Chocolat | Fruit frais / Mousse aux fruits | Compote de fruits | Pomme au four / Fromage blanc au coulis de fruits | Mousse au chocolat au lait | Fruit frais / Crème dessert | Compote de pomme HVE |



Repas bas carbone

- 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 | Champignons à la grecque | Salade de chou rouge sauce ravigote | Friand au fromage | Haricots verts vinaigrette | Jambon blanc | Crevettes sauce cocktail |
| Pané de blé tomate et mozzarella sauce Italienne | Bœuf Bourguignon | Brandade de poisson | Sauté de porc aux pruneaux | Filet de poisson sauce vierge |  Fondu creusois |  Poulet de l'ESAT |
| Ratatouille | Carottes à l'étuvé Pomme vapeur | Salade verte | Poêlé de butternut aux oignons | Fondue de poireaux | Frite / Salade verte | Chou-fleur |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |  Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit frais / Banane | Gâteau au yaourt | Liégeois chocolat glacé |  Salade de fruits / Banane | Verrine panna cotta gelée de framboise basilic | Fruit frais / Compote | Brownie au chocolat et crème anglaise |
|  Recette régionale Quiche Lorraine |  Salade du chef Tagliatelles champignons, pois cassés | Velouté de carottes | Potage de légumes | Salade de cervelas | Velouté de carottes |  Velouté de cresson |
| Salade verte | | Haricots rouges chili (égrené végétal, oignons, tomates, poivrons) | Lasagnes bolognaises |  Riz sauté aux œufs et légumes | Cordon bleu | Croissant au jambon maison |
| Fromage | Fromage blanc | Riz créole | | | Haricots beurre persillés | Salade verte |
| Crème caramel | Compote de pomme  HVE | Yaourt aromatisé | Fromage | Fromage | Fromage | Petit suisse aromatisé |
| | | Fruit frais /  Crème dessert | Entremets café | Fruit frais /  Mousse aux fruits | Fromage blanc crème de marron | Fruit frais / Compote |

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 VitalrestHVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)