





## 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)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Terrine de saumon	Salade du chef	Salade d'endives vinaigrette	Betteraves mimosa	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 <b>MSC</b> à la Bordelaise	Sauté de dinde aux oignons grelot	Pot au feu
Haricots verts persillés	Carottes vapeurs	Frites		Fondue de fenouil	Potiron grillé aux épices et persil plat	Légumes du pot
Purée de pommes de terre	Riz Pilaf			Semoule	Tagliatelles	Pomme vapeur
Bleu	Cantal <b>AOP</b>	<b>LOCAL</b> Gouzou	Camembert	Edam	Brie	Mimolette
Fruit frais	Chou chantilly mascarpone café et caramel beurre salé	Fruit frais	 Ananas frais	 Salade d'oranges Sultane	Poire pochée au thé	 Gâteau creusois
				 Repas bas carbone		
Salade de lentilles	Velouté de potiron	Potage de patate douce	Céleri sauce grecque (sauce au fromage blanc)	Potage de légumes	Taboulé	Bouillon de volaille vermicelles
Quiche aux poireaux	Spaghetti bolognaise	Quenelle de volaille sauce aurore gratinée	Tortilla aux pommes de terre maison	Tajine de légumes et coriandre (pomme de terre, carotte, petits pois, pois chiche, falafels de pois chiche)	Jambon grillé <b>au thym</b>	Poisson meunière
Salade verte		Epinards à l'ail	Côtes de blettes persillées		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

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

Farfalles

Chèvre

Fruit frais

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

Rösties

Yaourt nature

Salade de fruits

Salade d'endives  
aux noixFilet de colin sauce  
curry cocoBoulgour aux petits  
légumesFromage croûte  
noire

Far Breton

Haricots verts  
vinaigrette

Saucisse fumée

Lentilles aux  
carottes

Mimolette

Verrine façon tarte  
tatin

Salade de cervelas

Filet de dorade  
sauce aux agrumesPolenta moelleuse  
poireaux olive et  
parmesan

Gouda

Fruit frais

Chou fleur  
vinaigrette à la  
coriandreHachis Parmentier  
maison

Salade verte

Saint Paulin

Ile flottante

Pâté de campagne  
cornichonCuisse de poule  
sauce suprêmeLégumes de  
blanquette (Carottes,  
poireaux, navets)

Riz créole

Bleu

Bavarois aux fruits  
rouges

Déjeuner



Repas bas carbone

Diner

Velouté de potiron

Mafé épicé sauce  
cacahuète  
onctueuse((semoule) (haricots  
rouges, carottes,  
courgettes, tomate,  
gingembre, patate douce,  
beurre de cacahuète)

Vache Picon

Compote  
pomme/banane

Velouté d'asperge

Pilons de poulet au  
paprikaPurée céleri-pomme  
de terre

Camembert

Crème caramel  
maisonPâté de foie  
cornichonLasagnes épinards  
ricotta

Fromage blanc

Fruit frais

Velouté de panais

Pâté aux pommes  
de terre

Salade verte

Petit moulé

Fruit frais

Potage de légumes

Penne à la  
CarbonaraRondelé ail et fines  
herbesCompote pomme  
pruneauxSalade de quinoa  
(tomate, poivron vert,  
raisins secs)Calamars à la  
RomaineHaricots verts  
persillés

Petit suisse nature

Banane

Bouillon de volaille  
et vermicelles

Endives au jambon

Cantafrais

Fruit frais

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard LeprinceRepas 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)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Macédoine  
mayonnaise

Rôti de porc au jus

Purée de patate  
douceCœurs de céleri  
braisé

Fromage blanc

Fruit frais

Râpé de carottes à  
l'orangePavé de saumon  
MSC sauce à  
l'oseille

Brocolis sautés

Blé tendre

Gouda

Clafoutis poire  
chocolat

Poireaux vinaigrette

Couscous (haut de  
cuisse, merguez)

Légumes Couscous

Semoule

Camembert

Yaourt Libanais

Terrine de poisson

Potée Auvergnate

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

Carré Ligeil

Salade de fruit frais



Repas bas carbone

Radis noir  
vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites

Brie

Fruit frais

Salade coleslaw

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Haricots verts

Farfalles

Edam

Gâteau au citron

Pâté de campagne

Sauté de canard à  
l'orangeTrio de Légumes  
allumettes (carottes,  
navets, courgettes)

Gratin dauphinois

Coulommiers

Paris Brest

Déjeuner

Dîner

Velouté de bolet

Quiche au thon  
moutardée

Salade verte

Tomme blanche

Semoule au lait

Betterave aux noix

Pomme de terre  
farciée aux lardons

Salade mélangée

Petit moulé

Fruit frais

Velouté de cresson

Cake carotte chèvre

Salade verte

Petit suisse aux  
fruits

Fruit frais

Bouillon de volaille  
vermicellesOmelette aux  
oignonsPoêlé haricots plats  
et champignons au  
thymChantailou ail et  
fines herbes

Donut au sucre

Œuf dur

Gratin de blettes au  
gorgonzola

Pâtes

Fromage fondu Le  
CarréLiégeois vanille  
caramel

Potage de légumes

Croque-monsieur

Salade composée

Yaourt nature

Fruit frais

Potage de butternut

Raviolis à la tomate

Salade verte

Fromage blanc

Compote de  
pommes HVE

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard LeprinceRepas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>  
Dîner < 1000g de CO<sub>2</sub>Pâtisserie  
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.

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  
coriandreSalade d'endives au  
pain d'épicesEmincé de porc  
laquéFilet de colin **MSC**  
meunière au citronSpaghetti  
bolognaise

Tartiflette

Paëlla

Filet de poulet aux  
raisins secs

Choucroute

Haricots verts  
persillésPurée de patate  
douce

Salade verte

Et navets au  
caramel

(pomme vapeur)

Pâtes

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

Grand Chambérat

Mimolette

Camembert

Emmental

Fromage croûte  
noire

Brie

Pêches et pruneaux  
au sirop

Semoule au lait

Tarte au citron

Fruit frais

Chou à la crème  
diplomate vanille

Fruit frais

Fruit frais



Repas bas carbone

Potage parmentier

Mousse de  
betteraves

Velouté de bolets

Taboulé à la menthe

Potage de légumes

Velouté potiron  
châtaigneCrêpe jambon  
fromageClafoutis de  
légumes, chèvre et  
coulis de tomateChou farcie sauce  
moutardeQuiche poireaux  
munsterPoêlée  
campagnarde aux  
gésiersGratin de gnocchis,  
potiron et  
mozzarellaPizza reine  
(champignon, mozzarella,  
jambon, olive)Filet de colin **MSC**  
sauce beurre blanc

Salade verte

Bouलगour pilaf

Salade composée

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**

Déjeuner

Diner

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard LeprinceRepas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>  
Diner < 1000g de CO<sub>2</sub>Pâtisserie  
création VitalrestHVE : Haute Valeur  
Environnementale  
AOP : Appellation d'Origine Protégée  
MSC : Marine Stewardship Council  
(Pêche durable)

Certains de 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 amenée en salle à manger.



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche



Repas bas carbone

Pâté de campagne

Pané de blé tomate  
et mozzarella sauce  
Italienne

Ratatouille

Pâtes

Petit suisse

Fruit frais

Champignons à la  
grecque

Bœuf Bourguignon

Carottes à l'étuvé

Pomme vapeur

Brie

Gâteau au yaourt

Salade de chou  
rouge sauce  
ravigoteBrandade de  
poisson

Salade verte

Gouda

Liégeois chocolat

Friand au fromage

Sauté de porc aux  
pruneauxPoêlé de butternut  
aux oignons

Semoule au jus

Saint Paulin

Salade de fruits

Haricots verts  
vinaigretteFilet de poisson  
sauce vierge

Fondue de poireaux

Polenta crémeuse

Camembert

Verrine panna cotta  
gelée de framboise  
basilic

Jambon blanc



Fondu creusois

Frite / Salade verte

Yaourt nature

Fruit frais

Crevettes sauce  
cocktail

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Chou-fleur brulé au  
beurre meunière

Pâtes

Coulommiers

Brownie au chocolat  
et crème anglaise

Déjeuner

Dîner

Bouillon de volaille  
vermicelles

Quiche Lorraine

Salade verte

Tomme blanche

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

Potage de légumes

Lasagnes  
bolognaisesFromage fondu Le  
Carré

Entremets café

Salade de cervelas

Riz sauté aux œufs  
et légumes

Petit moulé

Fruit frais

Velouté de carottes

Cordon bleu

Haricots beurre  
persillés

Cantafrais

Fromage blanc  
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 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.