

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 MSC 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	LOCAL Gouzon	Camembert	Semoule	Tagliatelles	Pomme vapeur
Bleu	Cantal AOP	Fruit frais	Ananas frais	Edam	Brie	Mimolette
Fruit frais	Chou chantilly mascarpone café et caramel beurre salé			Salade d'oranges Sultane	Poire pochée au thé	Gâteau creusois

Déjeuner

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 au thym	Poisson meunière
Salade verte		Epinards à l'ail	Côtes de blettes persillées		Poêlé méridionale (Harcicots 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

Diner

- 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	Samedi	Dimanche
Betteraves féta	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	Boulgour aux petits légumes	Lentilles aux carottes	Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan	Salade verte	Légumes de blanquette (Carottes, poireaux, navets)
Farfalles						Riz créole
Chèvre	Yaourt nature	Fromage croûte noire	Mimolette	Gouda	Saint Paulin	Bleu
Fruit frais	Salade de fruits	Far Breton	Verrine façon tarte tatin	Fruit frais	Ile 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
Mafé épice sauce cacahuète onctueuse	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes épinards ricotta	Pâté aux pommes de terre	Penne à la Carbonara	Calamars à la Romaine	Endives au jambon
((semoule) (haricots rouges, carottes, courgettes, tomate, gingembre, patate douce, beurre de cacahuète))	Purée céleri-pomme de terre		Salade verte		Haricots verts persillés	
Vache Picon	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé	Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse nature	Cantafrais
Compote pomme/banane	Crème caramel maison	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit frais

Certaines de

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

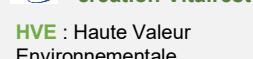
Déjeuner < 1500g de CO2

Dîner < 1000g de CO2



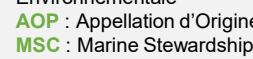
Pâtisserie

création Vitalrest



HVE : Haute Valeur

Environnementale



AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council

(Pêche durable)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Macédoine mayonnaise Rôti de porc au jus	Râpé de carottes à l'orange Pavé de saumon MSC sauce à l'oseille	Poireaux vinaigrette Couscous (haut de cuisse, merguez)	Terrine de poisson Potée Auvergnate (saucisse de Toulouse, Echine de porc demi-sel, chou vert, navets, carottes, pomme de terre)	Radis noir vinaigrette ciboulette Moules Marinières Frites	Salade coleslaw Poulet de l'ESAT Haricots verts Farfallas Edam Gâteau au citron	Repas bas carbone LOCAL Pâté de campagne Sauté de canard à l'orange Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes) Gratin dauphinois Coulommiers Paris Brest
Purée de patate douce	Brocolis sautés	Légumes Couscous	Semoule	Camembert	Carré Ligueil	Fruit frais
Cœurs de céleri braisé	Blé tendre			Yaourt Libanais	Salade de fruit frais	
Fromage blanc	Gouda				Brie	
Fruit frais	Clafoutis poire chocolat					
Diner						
Velouté de bolet Quiche au thon moutardée	Betterave aux noix Pomme de terre farcie aux lardons	Velouté de cresson Cake carotte chèvre	Bouillon de volaille vermicelles Omelette aux oignons	Œuf dur Gratin de blettes au gorgonzola	Potage de légumes Croque-monsieur Salade composée Yaourt nature	Potage de butternut Raviolis à la tomate Salade verte Fromage blanc Compote de pommes HVE
Salade verte	Salade mélangée	Salade verte	Poêlé haricots plats et champignons au thym	Pâtes		
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse aux fruits	Chantaillou ail et fines herbes	Fromage fondu Le Carré		
Semoule au lait	Fruit frais	Fruit frais	Donut au sucre	Liégeois vanille caramel	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.



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	Paëlla	Filet de poulet aux raisins secs	Choucroute
Haricots verts persillés	Purée de patate douce	LOCAL Grand Chambérat	Salade verte	Mimolette	Et navets au caramel	(pomme vapeur)
Pâtes	Poêlé de carottes jaunes, oranges et courgettes		Fruit frais	Pêches et pruneaux au sirop	Penne	
Fromage croûte noire	Brie		Fruit frais		Camembert	Emmental
Fruit frais	Chou à la crème diplomate vanille				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
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

Repas bas carbone



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2

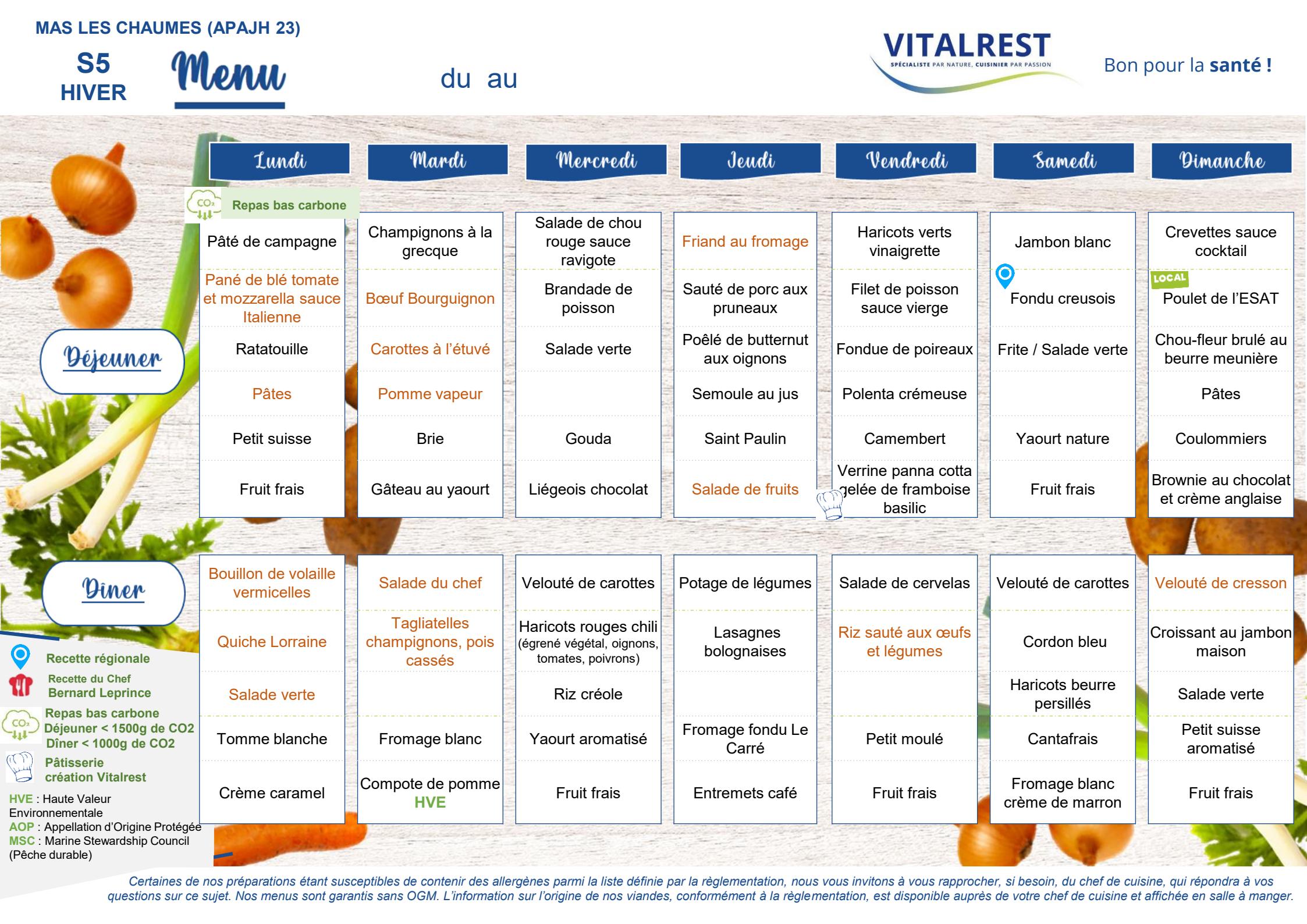
Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
Environnementale

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)

Certaines de nos recettes sont certifiées HVE ou MSC. Pour en savoir plus sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et amenez en santé à manger.



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	Salade verte	Poêlé de butternut aux oignons	Fondue de poireaux	Frite / Salade verte	Chou-fleur brûlé au beurre meunière
Pâtes	Pomme vapeur	Gouda	Semoule au jus	Polenta crémeuse		Pâtes
Petit suisse	Brie	Saint Paulin	Camembert		Yaourt nature	Coulommiers
Fruit frais	Gâteau au yaourt	Liégeois chocolat	Salade de fruits	Verrine panna cotta gelée de framboise basilic	Fruit frais	Brownie au chocolat et crème anglaise
Diner						
Bouillon de volaille vermicelles	Salade du chef	Velouté de carottes	Potage de légumes	Salade de cervelas	Velouté de carottes	Velouté de cresson
Quiche Lorraine	Tagliatelles champignons, pois cassés	Haricots rouges chili (égrené végétal, oignons, tomates, poivrons)	Lasagnes bolognaises	Riz sauté aux œufs et légumes	Cordon bleu	Croissant au jambon maison
Salade verte		Riz créole			Haricots beurre persillé	Salade verte
Tomme blanche	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Le Carré	Petit moulé	Cantafrails	Petit suisse aromatisé
Crème caramel	Compote de pomme HVE	Fruit frais	Entremets café	Fruit frais	Fromage blanc crème de marron	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.