


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 Déjeuner	Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth Salade de riz au maïs	 Repas bas carbone Crudités sauce rémoulade aux anchois	Tomates vinaigrette à l'échalote	Surimi mayonnaise	Terrine de légumes sauce fines herbes
	Escalope viennoise sauce tomate	Couscous (Pilon de poulet, merguez, boulettes à l'agneau)	Poisson à la Bordelaise	Emincé de porc aux oignons	Pavé de saumon sauce tartare	 Poulet de l'ESAT	Rôti de veau au thym
	Spaghetti	Légumes couscous - Semoule	Poêlée de légumes verts (Haricots verts, petits pois, chou romanesco, pois croquants)	Wok de nouilles	Epinards à l'ail	Frites	Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette
	Bleu	Coulommiers	Edam	Brie	Gouda	Camembert	Cantal
	Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Ile flottante maison	Fruit frais	 Tarte aux abricots	Fruit frais	Clafoutis aux griottes
 Dîner	Lentilles aux oignons rouges, vinaigrette aux herbes	Salade de pommes de terre ravigote	Salade de cervelas	Salade de pâte Marco-polo	Taboulé	Velouté froid de petit pois au fromage frais	Salade d'asperges (salade, tomate, asperges, maïs)
	Calamars à la romaine au citron	Croque-monsieur	Pâtes bolognaises végétarienne	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	Saucisson feuilleté	Omelette	Gratin de poisson aux carottes
	Petits pois	Salade verte		Salade verte	Courgettes persillées	Piperade	
	Chèvre	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Saint-Paulin	Fromage blanc	Fourme d'Ambert	Yaourt aromatisé
	Riz au lait maison	Compote de pommes	Ananas frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Entremets chocolat	Banane


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
Déjeuner	Salade de blé, tomate, persil	Salade aux fonds d'artichaut	Céleri au fromage blanc	Rillettes de sardines au citron	Concombre tzatziki	Chou-fleur vinaigrette au cumin	Saucisson à l'ail
	Aiguillettes de volaille sauce au curry	Normandin de veau sauce poivre	Filet de colin sauce citron	Cuisse de poulet basquaise	Moules marinières	Lasagnes bolognaises	Filet mignon sauce miel et moutarde
	Poêlée de légumes	Haricots verts	Boullgour aux petits légumes	Riz et Légumes basquaise	Frites	Salade verte	Tagliatelles
	Tomme noire	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Coulommiers	Saint Nectaire	Bleu
	Cône vanille chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Salade de fraises sultane	Pêches au sirop	Fruit frais	Gâteau Basque
Dîner	Poireaux vinaigrette	Salade de Riz	Feuilleté au fromage	Salade de pomme de terre	Repas bas carbone Salade d'haricots coco aux agrumes (concombres, oignons rouges, segments d'orange, tomate et pomme granny)	Velouté de courgettes froid au basilic	Salade de perles façon taboulé
	Pennes carbonara	Quiche au thon moutardée	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Boulettes tomates basilic à la sauce tomate	Cordon bleu
		Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce César)	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)		Semoule	Brocolis à l'ail
	Brie	Tomme blanche	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Fruit frais	Compote tous fruits	Crème onctueuse café	Fruit frais	Mousse chocolat noir	Compote de pommes	

- 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
Déjeuner	 Brunoise de betteraves rouges aux fruits secs et coriandre	Carottes râpées à l'orange	Jambon cru	Salade de chou blanc aux raisins	Salade de pois chiches à la coriandre	Crêpe champignons	Pâté de campagne
	Emincé de volaille à la crème	Echine de porc aux herbes	 Fondu creusois	Courgette farcie	Corolle de sole sauce au diable	Jambon braisé sauce échalote	Rôti de dinde à l'estragon
	Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette	Tomate à la provençale	Frites / Salade verte	Riz pilaf	Fondue de poireaux	Carottes vichy	Röstis
	Brie	Chèvre	Yaourt nature	Edam	Tomme blanche	Gouda	Cantal
	Fruit frais	 Chou chantilly mascarpone, fruits rouges	Salade de fruits mixte	Bâtonnet glacé chocolat	Crème onctueuse vanille maison	Fruit frais	Brownie chocolat et crème anglaise
Dîner	Salade Marco Polo	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre et cervelas au basilic	Gaspacho de tomate	Haricots beurre vinaigrette	Salade du chef
	Tarte chèvre et courgettes	Risotto aux fruits de mer	Quenelles de Brochet sauce Nantua	Omelette aux fines herbes	Pizza Reine	Pané de blé fromage épinard	Tortis au saumon
	Salade verte		Purée de céleri	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)	Salade verte	Purée de pommes de terre	(Tortis, saumon, crème, champignons)
	Emmental	Yaourt nature	Coulommiers	Saint-Paulin	Fromage blanc	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé
	Flan nappé caramel	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Ananas rôti	Entremets praliné	Compote pomme fraise

 **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
Déjeuner	Râpé de carottes vinaigrette	Courgettes râpées sauce curry	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Pâté de foie, cornichon
	Boules à l'agneau sauce tomate	 Colin rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Assiette Kebab	Saucisse de Toulouse	Paëlla	LOCAL Poulet de l'ESAT	Rôti de bœuf au jus
	Semoule au jus	Haricots plats	Frites	Lentilles cuisinées aux carottes	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Pommes sautées	Trio de légumes allumettes (carottes, navets et courgettes)
	Fourme d'Ambert	Camembert	Tomme noire	Emmental	Mimolette	Chèvre	Coulommiers
	Fruit frais	Moelleux au citron	Fruit frais	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais	Crème renversée	 Gâteau creusois
Dîner	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Œuf dur sauce cocktail	 Repas bas carbone Taboulé à la menthe	Macédoine vinaigrette	Tomate à l'échalote	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)	Gaspacho de concombre
	Aiguillettes de poulet crousty	Poêlée de penne à la provençale	Pissaladière	Lasagnes courgettes mozzarella	Gratiné de pommes de terre bacon et cheddar	Quiche Lorraine	Pates au thon
	Poêlée de brocolis aux champignons	(penne complètes, pois chiche, poivrons, tomates)	Salade verte	Salade verte	Haricots verts à l'ail	Salade verte	(pâtes, thon, crème fraîche, emmental)
	Tomme blanche	Fromage blanc	Edam	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt nature	Carré de l'Est
	Riz au lait à la fleur d'oranger	Banane	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	Mousse coco	Fruit frais	Abricot au sirop

-  **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
 <p><u>Déjeuner</u></p>	Acras de morue	Chou rouge aux pommes	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées à l'échalote, citron et ciboulette	Cake jambon olives	Rillettes de thon au citron
	Rougail de saucisses	Filet de merlu sauce aux câpres	Cheeseburger	Spaghettis bolognaise	Brandade de poisson	Aiguillette de poulet sauce estragon	Rôti de porc au jus
	Carottes braisées	Semoule aux petits légumes	Frites		Salade verte	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Pommes noisette
	Camembert	Edam	Gouda	Emmental	Chèvre	Tomme grise	Brie
	Ananas frais	Flan pâtissier	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais	Verrine tiramisu spéculoos et caramel	Fruit frais	Tarte au citron
 <p><u>Dîner</u></p> <p> Repas bas carbone</p>	Salade verte vinaigrette aux croutons	Feuilleté au fromage	Salade de quinoa aux crevettes	Champignons vinaigrette	Pâté de foie, cornichons	Chou-fleur vinaigrette au curcuma	Macédoine mayonnaise
	Parmentier de légumes à la Provençale	Gésiers sautés à l'ail	Wings de poulet Tex Mex	Salade Lyonnaise	Chilli végétarien	Chunks de colin d'Alaska façon Fish and Chips	Quiche aux asperges
	(brunoise provençale, purée, égréné végétal, cctré tomate, oignons)	Haricots beurre	Courgettes sautées au basilic	(salade, tomates, lardons, croûtons, œuf poché)	(riz, poivrons, haricots rouges, carottes, ail, tomates, paprika)	Coquillettes	Salade verte
	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt nature	Fromage blanc	Coulommiers	Mimolette	Yaourt nature
	Compote pomme pêche	Fruit frais	Banane	Beignet à la framboise	Fruit frais	Entremets pistache	Compote aux fruits


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.