

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p><u>Déjeuner</u></p>	Rillettes de thon au citron	Betteraves rouges à l'échalote	Salade d'asperges (salade, tomate, asperges, maïs)	Salade de riz au maïs	Surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette à l'échalote	Crudités sauce rémoulade aux anchois
	Rôti de porc au jus	Escalope de volaille sauce tomate	Couscous (Pilon de poulet, merguez, boulettes à l'agneau)	Poisson à la Bordelaise (poisson avec chapelure)	Poulet de l'ESAT	Pavé de saumon sauce tartare	Emincé de porc aux oignons
	Pommes noisette	Wok de nouilles	Légumes couscous - Semoule	Poêlée de légumes verts (Haricots verts, petits pois, chou romanesco, pois croquants)	Potatoes	Epinards à l'ail	Spaghettis
	Brie	Bleu	Coulommiers	Edam	Brie	Gouda	Brie
	Tarte au citron	Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Salade de fruits frais	Fruit frais	Tarte aux abricots	Fruit frais
 <p><u>Dîner</u></p>	Macédoine mayonnaise	Lentilles aux oignons rouges, vinaigrette aux herbes	Salade de pommes de terre ravigote	Salade de cervelas	Salade de pâte Marco-polo	Taboulé	Houmous
	Quiche aux asperges	Quiche au thon	Croque-monsieur	Pâtes bolognaises végétarienne	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	Saucisson brioché	Omelette
	Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Courgettes persillées	Piperade
	Yaourt nature	Chèvre	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Saint-Paulin	Fromage blanc	Fourme d'Ambert
	Compote aux fruits	Riz au lait maison	Compote de pommes	Ananas frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Entremets chocolat



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2

Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
EnvironnementaleAOP : Appellation d'Origine
ProtégéeMSC : 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	Terrine de légumes sauce fines herbes	Salade de blé, tomate, persil	Salade aux fonds d'artichaut	Céleri au fromage blanc	Sardines	Concombre tzatziki	Chou-fleur vinaigrette au cumin
	Rôti de veau au thym	Aiguillettes de volaille sauce au curry	Filet mignon sauce miel et moutarde	Filet de colin meunière et citron (poisson pané)	Cuisse de poulet basquaise (poulet, tomates, et poivrons)	Cheese burger	Lasagnes bolognaises
Dîner	Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Boullgour aux petits légumes	Riz et Légumes basquaise	Röstis	Salade verte
	Cantal	Tomme noire	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Coulommiers	Saint Nectaire
	Clafoutis aux griottes	Cône vanille chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Salade de fraises sultane	Pêches au sirop léger	Fruit frais
	Salade d'asperges (salade, tomate, asperges, maïs)	Poireaux vinaigrette	Salade de riz	Feuilleté au fromage	Salade de pomme de terre	Salade d'haricots coco aux agrumes (concombres, oignons rouges, segments d'orange, tomate et pomme granny)	Courgette râpée aux herbes
	Gratin de poisson aux carottes	Pennes carbonara	Quiche aux légumes	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Boulettes tomates basilic à la sauce tomate
	Yaourt aromatisé	Brie	Tomme blanche	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Camembert
	Banane	Fruit frais	Fruit frais	Compote tous fruits	Crème onctueuse café	Fruit frais	Mousse chocolat noir

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	Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Houmous	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Salade de chou blanc aux raisins	Jambon cru	Crêpe champignons
	Sauté de veau	Emincé de volaille à la crème	Echine de porc aux herbes	Corolle de sole sauce au diable	Courgette farcie	Fondu creusois	Jambon braisé sauce échalote
	Tagliatelles	Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette	Tomate à la provençale	Fondue de poireaux	Riz pilaf	Potatoes / Salade verte	Carottes vichy
	Bleu	Brie	Chèvre	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature	Gouda
	Gâteau Basque	Fruit frais	Chou chantilly mascarpone, fruits rouges	Fruit frais	Bâtonnet glacé chocolat	Salade de fruits mixte	Fruit frais
Dîner	Salade de perles façon taboulé	Salade Marco Polo	Macédoine vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre et cervelas au basilic	Salade de champignons	Haricots beurre vinaigrette
	Cordon bleu	Tarte chèvre et courgettes	Riz sauté aux fruits de mer	Omelette aux fines herbes	Pizza Reine	Quenelles de Brochet sauce Nantua	Pané de blé fromage épinard
	Brocolis à l'ail	Salade verte		Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)	Salade verte	Purée de céleri	Purée de pommes de terre
	Yaourt aromatisé	Fromage	Yaourt nature	Cantadou	Saint-Paulin	Coulommiers	Carré de l'Est
	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Ananas rôti	Entremets praliné

 **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	Pâté de campagne	Râpé de carottes vinaigrette	Saucisson à l'ail	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Tomate à l'échalote	Concombres à la ciboulette
	Rôti de dinde à l'estragon	Boules à l'agneau sauce tomate	Colin rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Saucisse de Toulouse	Poulet de l'ESAT	Paëlla	Tomate farcie
	Rôstis	Semoule au jus	Haricots plats	Lentilles cuisinées aux carottes	Pommes sautées	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Semoule
	Cantal	Fourme d'Ambert	Camembert	Tomme noire	Emmental	Mimolette	Emmental
	Brownie chocolat et crème anglaise	Fruit frais	Gâteau creusois	Mousse au chocolat	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais	Cône glacé vanille fraise
Dîner	Salade du chef	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Œuf dur sauce cocktail	Taboulé à la menthe	Macédoine vinaigrette	Tomate à l'échalote	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)
	Tortis au saumon	Aiguillettes de poulet	Poêlée de penne à la provençale	Pissaladière	Lasagnes courgettes mozzarella	Gratiné de pommes de terre bacon et cheddar	Quiche Lorraine
	(Tortis, saumon, crème, champignons)	Poêlée de brocolis aux champignons	(penne complètes, pois chiche, poivrons, tomates)	Salade verte		Haricots verts à l'ail	Salade verte
	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage blanc	Edam	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt nature
	Compote pomme fraise	Riz au lait à la fleur d'oranger	Banane	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	Mousse coco	Fruit frais

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	Pâté de foie, cornichon	Salade de riz	Chou rouge aux pommes	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées à l'échalote, citron et ciboulette	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Cake jambon olives
	Rôti de bœuf au jus	Rougail de saucisses	Fish'n chips (poisson pané)	Spaghettis à la bolognaise	Brandade de poisson	Kebab	Aiguillette de poulet sauce estragon
	Trio de légumes allumettes (carottes, navets et courgettes)	Carottes braisées	Semoule aux petits légumes		Salade verte	Potatoes	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)
	Coulommiers	Camembert	Edam	Emmental	Chèvre	Gouda	Tomme grise
	Gâteau creusois	Fruit frais	Tiramisu spéculoos et caramel	Ananas frais	Fruit frais	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais
Dîner	Salade du chef	Salade verte vinaigrette aux croutons	Feuilleté au fromage	Salade de quinoa aux crevettes	Champignons vinaigrette	Pâté de foie, cornichons	Chou-fleur vinaigrette au curcuma
	Pâtes au thon	Parmentier de légumes à la Provençale	Gésiers sautés à l'ail	Wings de poulet Tex Mex	Salade Lyonnaise	Chilli végétarien	Poisson
	(pâtes, thon, crème fraîche, emmental)	(brunoise provençale, purée, égrené 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
	Carré de l'Est	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt nature	Fromage blanc	Coulommiers	Mimolette
	Abricot au sirop	Compote pomme pêche	Fruit frais	Banane	Beignet à la framboise	Fruit frais	Entremets pistache

**Recette régionale**Recette du Chef
Bernard Leprince**Repas bas carbone**

Déjeuner < 1500g de CO2

Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie
création VitalrestHVE : Haute Valeur
EnvironnementaleAOP : Appellation d'Origine
ProtégéeMSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)