


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p><u>Déjeuner</u></p>	Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth Salade de riz au maïs	Surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette à l'échalote
	Escalope viennoise sauce tomate	Couscous (Pilon de poulet, merguez, boulettes à l'agneau)	Poisson à la Bordelaise	LOCAL Poulet de l'ESAT	Pavé de saumon sauce tartare
	Spaghetti	Légumes couscous - Semoule	Poêlée de légumes verts (Haricots verts, petits pois, chou romanesco, pois croquants)	<u>Frites</u>	Epinards à l'ail
	Bleu	Coulommiers	Edam	Camembert	Gouda
	Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Ile flottante maison	Fruit frais	 Tarte aux abricots
<p><u>Diner</u></p>	Lentilles aux oignons rouges, vinaigrette aux herbes	Salade de pommes de terre ravigote	Salade de cervelas	Salade de pâte Marco-polo	
	Quiche au thon	Croque-monsieur	Pâtes bolognaises végétarienne	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	
	Salade verte	Salade verte	Fromage blanc aux fruits	Salade verte	
	Chèvre	Yaourt nature	Ananas frais	Saint-Paulin	
	Riz au lait maison	Compote de pommes		Liégeois vanille	

-  **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
Déjeuner	Salade de blé, tomate, persil	Salade aux fonds d'artichaut	Céleri au fromage blanc	Sardines	Concombre tzatziki
	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
	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Bulgour aux petits légumes	Riz et Légumes basquaise	<u>Frites</u>
	Tomme noire	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Coulommiers
	Cône vanille chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit frais	 Salade de fraises sultane	Pêches au sirop léger
Diner	Poireaux vinaigrette	Salade de Riz	Feuilleté au fromage	Salade de pomme de terre	
	Pennes carbonara	Quiche aux légumes	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	
		Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce César)	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	
	Brie	Tomme blanche	Fromage blanc	Gouda	
	Fruit frais	Fruit frais	Compote tous fruits	Crème onctueuse café	

 **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 lesquels définies 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




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
	Betterave vinaigrette	Houmous	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Salade de chou blanc aux raisins	Jambon cru
	Emincé de volaille à la crème	Echine de porc aux herbes	Corolle de sole sauce au diable	Courgette farcie	 Fondu creusois
	Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette	Tomate à la provençale	Fondue de poireaux	Riz pilaf	<u>Frites</u> / Salade verte
	Brie	Chèvre	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature
	Fruit frais	 Chou chantilly mascarpone, fruits rouges	Fruit frais	Bâtonnet glacé chocolat	Salade de fruits mixte
	Salade Marco Polo	Macédoine vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre et cervelas au basilic	
	Tarte chèvre et courgettes	<u>Risotto aux fruits de mer</u>	Omelette aux fines herbes	Pizza Reine	
	Salade verte		Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)	Salade verte	
		Yaourt nature	Cantadou	Saint-Paulin	
	Flan nappé caramel	Fruit frais	Semoule au lait	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
<p>Déjeuner</p>	Râpé de carottes vinaigrette	Saucisson à l'ail	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Tomate à l'échalote
	Boules à l'agneau sauce tomate	 Colin rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Saucisse de Toulouse	 Poulet de l'ESAT	Paëlla
	Semoule au jus	Haricots plats	Lentilles cuisinées aux carottes	<u>Frites</u>	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)
	Fourme d'Ambert	Camembert	Tomme noire	Emmental	Mimolette
	Fruit frais	Gâteau creusois	Mousse au chocolat	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais
<p>Diner</p>	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Tomates vinaigrette	 Repas bas carbone Taboulé à la menthe	Macédoine vinaigrette	
	<u>Aiguillettes de poulet crousty</u>	Poêlée de penne à la provençale	Pissaladière	Lasagnes courgettes mozzarella	
	Poêlée de brocolis aux champignons	(penne complètes, pois chiche, poivrons, tomates)	Salade verte		
	Petit moulé	Fromage blanc	Yaourt aromatisé		
	Riz au lait à la fleur d'oranger	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	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 riz	Chou rouge aux pommes		Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpés à l'échalote, citron et ciboulette		Salade mêlée (salade, tomate, persil)
	Rougail de saucisses	Fish'n chips (poisson pané)		Spaghettis à la bolognaise	Brandade de poisson		Kebab
	Carottes braisées	Semoule aux petits légumes			Salade verte		Frites
	Camembert	Edam		Emmental	Chèvre		Gouda
	Fruit frais	Tiramisu spéculoos et caramel		Ananas frais	Fruit frais		Chocolat liégeois glacé
Dîner	Salade verte vinaigrette aux croustons	 Repas bas carbone Feuilleté au fromage		Salade de quinoa aux crevettes	Champignons vinaigrette		
	Parmentier de légumes à la Provençale	Gésiers sautés à l'ail		Wings de poulet Tex Mex	Salade Lyonnaise		
	(brunoise provençale, purée, égréné végétal, cctré tomate, oignons)	Haricots beurre		Courgettes sautées au basilic	(salade, tomates, lardons, croûtons, œuf poché)		
	Fromage blanc	Tomme blanche		Yaourt nature	Fromage blanc		
	Compote pomme pêche	Fruit frais		Banane	Beignet à la framboise		

 **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.