


S1
PRINTEMPS

Menu

Du au 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Salade de riz au maïs	 Repas bas carbone Crudités sauce rémoulade aux anchois	Tomates vinaigrette à l'échalote	Surimi vinaigrette	Terrine de légumes sauce fines herbes
Escalope de volaille 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	LOCAL 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
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais / mousse de fruits	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Timbale vanille chocolat	Fruit frais / Banane à écraser	Clafoutis aux griottes	Fruit frais / Jus de fruits gélifié	Tarte aux fruits
Lentilles aux oignons rouges, vinaigrette aux herbes	Concombre à l'aneth	Salade de cervelas	Salade de pommes de terre ravigote	Taboulé	Crème de pois cassés aux zestes de citron vert et aux lardons	Salade d'asperges (salade, tomate, asperges, maïs)
Filet de poisson au citron	Croque-monsieur	Pâtes bolognaises végétarienne	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	Saucisson feuilleté	Omelette	Gratin de poisson aux carottes
Courgettes	Salade verte	Fromage blanc aux fruits	Salade verte	Courgettes persillées	Piperade	Yaourt aromatisé
Fromage	Yaourt nature	Ananas frais / Compote	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé
Riz au lait maison	Compote de pommes		Liégeois vanille	Fruit frais / Compote	Crème dessert chocolat	Banane

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)

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>Déjeuner</p>	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	Bouलगour aux petits légumes	Riz et Légumes basquaise	Frites	Salade verte	Tagliatelles
	Tomme noire	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Coulommiers	Saint Nectaire	Bleu
	Tranche napolitaine glacé	Gâteau au yaourt	Fruit frais / Banane à écraser	 Salade de fraises sultane / glace fraise	Pêches au sirop	Fruit frais / yaourt aromatisé	Gâteau Basque
 <p>Diner</p>	Poireaux vinaigrette	Potage de légumes	Feuilleté au fromage	Bouillon vermicelles	 Repas bas carbone	Salade de perles façon taboulé	
	Pennes carbonara	Quiche au thon moutardée	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes		Salade d'haricots coco aux agrumes	Salade de perles façon taboulé
		Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce césar)	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Clafoutis aux légumes et fromage	Boulettes tomates basilic à la sauce tomate	Cordon bleu
	Brie	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt nature	Semoule	Brocolis à l'ail
	Fruit frais / mousse de fruits	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Compote tous fruits	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit frais / Crème dessert	Fromage	Yaourt aromatisé
						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	Betterave vinaigrette	Salade de blé	Jambon blanc	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	Purée de pomme de terre	Röstis
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais / jus de fruits gélifié	Salade de fruits mixte / Mousse de fruits	Compote aux fruits	Sundae caramel	Crème dessert vanille	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Brownie chocolat et crème anglaise
Dîner	Salade Marco Polo	Macédoine mayonnaise	Velouté de petits pois	Salade de pommes de terre et cervelas au basilic	Potage de légumes	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	Carottes vichy	(Tortis, saumon, crème, champignons)
	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé
	Flan nappé caramel	Fruit frais / Crème dessert	Semoule au lait	Fruit frais / Compote	Ananas rôti / Banane à écraser	Fromage blanc au caramel	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
<p><u>Déjeuner</u></p>	Râpé de carottes vinaigrette	Salade de pomme de terre	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Salade du chef	Betterave vinaigrette	Pâté de foie, cornichon
	Boulette de bœuf sauce tomate	 Colin rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Normandin sauce échalote	Saucisse de Toulouse	Paëlla	LOCAL Poulet de l'ESAT	Rôti de bœuf au jus
	Semoule au jus	Haricots plats	Pommes sautées	Lentilles cuisinées aux carottes	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Frites	Trio de légumes allumettes (carottes, navets et courgettes)
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais / Crème dessert	Mousse coco	Fruit frais / Compote	Timbale vanille fraise	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Crème renversée	 Gâteau creusois
<p><u>Dîner</u></p>	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Œuf dur sauce cocktail	 Repas bas carbone Taboulé à la menthe	Potage de légumes	Tomate à l'échalote	Velouté de cresson	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		Haricots verts à l'ail	Salade verte	(pâtes, thon, crème fraîche, emmental)
	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Yaourt nature	Fromage
	Riz au lait à la fleur d'oranger	Compote pomme pruneaux	Banane	Crème dessert pralinée	Compote	Fruit frais / Mousse de fruits	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>Déjeuner</p>	Salade de riz	Chou rouge aux pommes	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpés à l'échalote, citron et ciboulette	Cake jambon olives	Rillettes de thon au citron
	Saucisse fumée	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
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Clafoutis aux fruits	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais / Compote	Crème dessert café	Fruit frais / Crème dessert	Flan pâtissier
<p>Dîner</p>	Bouillon de volaille alphabet	Salade du chef	Salade de quinoa aux crevettes	Velouté de bolets	Pâté de foie, cornichons	Chou-fleur vinaigrette au curcuma	Macédoine mayonnaise
	Parmentier végétarien	Omelette au fromage	Pilons de poulet paprika	Salade Lyonnaise	Chilli végétarien	Filet de poisson sauce beurre citronné	Quiche aux asperges
	(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	Salade verte
	Fromage blanc	Fromage	Yaourt nature	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Compote pomme pêche	Riz au lait	Banane	Beignet à la framboise	Fruit frais / Jus de fruits gélifié	Entremets pistache	Compote aux fruits

Repas bas carbone

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.