




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth	 Repas bas carbone Terrine de légumes sauce fines herbes	Tomates vinaigrette à l'échalote	Surimi mayonnaise	 Crudités sauce rémoulade aux anchois
Escalope de volaille sauce tomate	Couscous (Plon 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
Brocolis à l'ail	Légumes couscous	Poêlée de légumes verts (Haricots verts, petits pois, chou romanesco, pois croquants)	Wok de nouilles	Epinards à l'ail	Frites	Haricots beurre
Spaghetti	Semoule	Pommes vapeur	Poêlée chinoise	Polenta crémeuse	Fromage	Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Salade de fruits	Fruit frais	Ile flottante maison	Fruit frais	Clafoutis aux griottes
Lentilles aux oignons rouges, vinaigrette aux herbes	Salade de pommes de terre ravigote	Salade de cervelas	Salade de pâte Marco-polo	Salade du chef	Houmous	Salade d'asperges (salade, tomate, asperges, maïs)
Gratin de poisson aux carottes	Croque-monsieur	Pâtes bolognaises végétarienne	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	 Pâté aux pommes de terre	Omelette	Poisson et citron
Fromage	Salade verte	Fromage blanc aux fruits	Salade verte	Courgettes persillées	Piperade	Petits pois
Riz au lait maison	Yaourt nature	Ananas frais	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé
	Compote de pommes		Liégeois vanille	Fruit frais	Entremets 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)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Carottes râpées vinaigrette	Salade du chef	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
	Cœurs de céleri braisés	Haricots verts	Boullgour aux petits légumes	Pommes vapeur	Frites	Salade verte	Duo de carottes
	Riz créole	Pommes rissolées		et Légumes basquaise			Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Cône vanille chocolat	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Pêches au sirop	Salade de fraises sultane 	Gâteau Basque
	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)	Courgette râpée aux herbes	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
	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé
	Fruit frais	Riz au lait au chocolat	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	Betterave vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Jambon blanc	Salade de chou blanc aux raisins	Salade de tomates et maïs	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	Haricots blancs	Frites / Salade verte	Riz pilaf	Fondue de poireaux	Polenta crémeuse	Rösties
	Poêlée de champignons	Tomate à la provençale	Yaourt nature	Fromage	Farfalles	Carottes vichy	Choux de Bruxelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Bâtonnet glacé chocolat	Salade de fruits mixte	 Chou chantilly mascarpone, fruits rouges	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	Salade de champignons	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)
	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	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
<p>Déjeuner</p>	Râpé de carottes vinaigrette	Courgettes râpées sauce curry	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Saucisson à l'ail	Salade du chef	Pâté de foie, cornichon
	Boules à l'agneau sauce tomate	Colin rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Normandin de veau sauce échalote	Saucisse de Toulouse	Paëlla	LOCAL Poulet de l'ESAT	Rôti de bœuf au jus
	Semoule au jus	Blé pilaf	Pommes de terre rissolées	Lentilles cuisinées	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Frites	Trio de légumes allumettes (carottes, navets et courgettes)
	Ratatouille	Haricots plats	Navets braisés	Jeunes carottes	Fromage	Fromage	Pommes sautées ail et persil
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais	Moelleux au citron	Fruit frais	Crème renversée	Gâteau creusois
<p>Dîner</p>	Salade du chef	Œuf dur sauce cocktail	Repas bas carbone Taboulé à la menthe	Macédoine vinaigrette	Tomate à l'échalote	Betterave vinaigrette	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)
	Aiguillettes de poulet crousty	Poêlée de penne à la provençale	Pissaladière	Lasagnes courgettes mozzarella	Gratiné de pommes de terre bacon et cheddar	Pates au thon	Quiche Lorraine
	Poêlée de brocolis aux champignons	(penne complètes, pois chiche, poivrons, tomates)	Salade verte	Yaourt aromatisé	Haricots verts à l'ail	(pâtes, thon, crème fraîche, emmental)	Salade verte
	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Riz au lait à la fleur d'oranger	Banane	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	Mousse coco	Abricot au sirop de verveine	Fruit frais


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
Déjeuner	Acras de morue	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	Concombres et maïs vinaigrette	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
	Riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Frites	Cœurs de céleri braisés	Salade verte	Poêlée méridionale (H. verts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Poêlée de champignons de Paris
	Carottes braisées					Boulgour à la tomate	Pommes noisette
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Ananas frais	Flan pâtissier	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais	Verrine tiramisu spéculoos et caramel	Fruit frais	Tarte au citron
Dîner	Salade verte vinaigrette aux croutons	 Repas bas carbone 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	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	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.