

Déjeuner

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges à la coriandre	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth	 Repas bas carbone Crudités sauce rémoulade aux anchois	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)	Surimi mayonnaise	Terrine de légumes sauce fines herbes
Escalope viennoise au citron	Mixed Grill (Chipolatas et merguez)	Filet de poisson sauce aïoli	Emincé de porc aux oignons	Pavé de saumon sauce tartare	 Poulet de l'ESAT	Rôti de veau au thym
Spaghetti	Légumes tajine aux abricots (courgettes, carottes, aubergines, poivrons, abricots secs, raisins secs)	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Wok de nouilles	Courgettes à l'ail	Frites	Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette
Bleu	Coulommiers	Edam	Brie	Gouda	Camembert	Cantal
Fruit frais	 Chou diplomate passion mangue	Batonnet glacé vanille	Fruit frais	Pêche Melba glacée	Fruit frais	 Gâteau creusois
Pastèque	Houmous	Salade de cervelas	Duo de melon	Haricots verts vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de riz (tomate, maïs, olives noires)	Salade mêlée
Cake au thon et olives	Croque-monsieur	Pâtes aux légumes et billes de mozzarella	Crumble de légumes, chorizo et parmesan	Salade Piémontaise	Omelette	Gratin de poisson aux carottes
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	(Pâtes semi-complètes, tomates, poivrons, mozzarella, olives)	Riz créole	(Pommes de terre, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)	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 CO₂Dîner < 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.

Déjeuner

Diner



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)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de blé, tomate, persil	Oeuf dur mayonnaise	Céleri au fromage blanc	Concombre tzatziki	Melon	Salade du chef	Rillettes du Mans
Aiguillettes de volaille à la provençale	Cuisse de poulet basquaise	Pané de poisson blanc mayonnaise	Moussaka (aubergines, agneau, sauce tomate, béchamel, fromage râpé)	Moules au chorizo	Normandin de veau sauce poivre	Filet mignon sauce miel et moutarde
Tian de légumes (aubergines, courgettes, tomates)	Légumes basquaise	Farfalles aux petits légumes	Boulgour	Frites	Pommes persillées	Duo de carottes
Tomme noire	Mimolette	Emmental	Saint Nectaire	Coulommiers	Saint Paulin	Bleu
Cône vanille chocolat	Salade de fraises sultane	Timbale citron fruits rouges	Fruit frais	Crème onctueuse café	Fruit frais	Crumble aux pêches maison
Carottes râpées vinaigrette	Tomate à la ciboulette	Feuilleté au fromage	Salade de pois chiches, poivrons et coriandre	Salade de perles façon taboulé	Pastèque	Courgette râpée vinaigrette
Pennes carbonara	Pâté aux pommes de terre	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Quiche au brocolis et saumon fumé	Cordon bleu
	Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce césar)	Gratin de courgettes		Salade verte	Purée de pommes de terre
Brie	Camembert	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Mousse chocolat noir	Compote tous fruits	Pêche au sirop	Fruit frais	Riz au lait à la noix de coco	Fruit frais

Repas bas carbone

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

 Repas bas carbone

 Brunoise de betteraves rouges aux fruits secs et coriandre

Brochette de dinde Mexicaine

Rösties

Brie

Fruit frais

Carottes râpées à l'orange

Echine de porc aux herbes

Haricots blancs

Chèvre

Bâtonnet glacé à l'eau au citron

Radis sauce ail et fines herbes

Cuisse de poulet rôtie

Courgettes à l'origan

Camembert

Tarte aux pommes

Melon

Tomate farcie

Riz pilaf

Edam

Compote pomme pêche

Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)

Filet de sole sauce beurre citronnée

Fondue de poireaux

Tomme blanche

Timbale vanille chocolat

Jambon cru

Fondu creusois

Frites / Salade verte

Yaourt nature

Fruit frais

Pâté de campagne

Rôti de dinde froid mayonnaise

Salade de tomates

Cantal

Brownie chocolat et crème anglaise

Salade Marco Polo

Tarte chèvre et courgette

Salade verte

Emmental

Flan nappé caramel

Salami cornichons

Risotto de la mer

(riz, thon, cocktail de fruits de mer)

Yaourt nature

Fruit frais

Pastèque

Pâtes à la carbonara

Coulommiers

Mousse framboise

Salade du chef

Tortilla pommes de terre et coulis de tomate

Saint-Paulin

Fruit frais

Haricots beurre vinaigrette

Pizza Reine

Salade verte

Fromage blanc

Banane

Salade de lentilles à l'échalote

Pané de blé tomate et mozzarella

Ratatouille

Carré de l'Est

Entremets praliné

Macédoine mayonnaise

Ravioli boscone sauce tomate basilic

Yaourt aromatisé

Compote pomme fraise

Déjeuner

Diner

 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

Carottes râpées
vinaigrette

Chili con carne

Riz

Fourme d'Ambert

Fruit frais

Salade de pois
chiches à la
coriandre
 Colin rôti aux
aromates, compote
de tomates au
basilic

Haricots plats

Camembert

Cône glacé vanille
fraise

Salade du chef

Normandin de veau
sauce échalotePommes de terre
rissolées

Tomme noire

Fruit frais

Pastèque

Araignée de porc
grillée

Polenta gratinée

Emmental

Timbale citron fruits
rougesConcombre à la
vinaigrette

Paëlla

(pilon de poulet, moules,
fruits de mer, chorizo)

Mimolette

Fruit frais

 Repas bas carbone
Courgette râpée
sauce curry

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Chèvre

Pot de crème
spéculoosPâté de foie,
cornichons

Rôti de bœuf au jus

Tomate rôtie aux
herbes

Coulommiers

 Tarte fine aux
quetsches

Dîner

Salade de lentilles
corailQuiche aux
poivrons,
mozzarella, origan
et olives

Salade verte

Yaourt nature

Compote pomme
abricot **HVE**Salade de perles,
tomate, concombre,
échalote, persilAiguillettes de
poulet croustyPoêlée de brocolis
aux champignons

Carré de l'Est

Fruit frais

Tarte fine tomate
moutarde maisonPoêlée de penne à
la provençale(penne complètes, pois
chiche, poivrons,
tomates)

Fromage blanc

Compote pomme
pruneauxSalade de radis et
maïs vinaigrette
ciboulette

Œuf dur Monégasque

(œufs durs, macédoine,
mayonnaise)

Yaourt aromatisé

Salade de fruits mixte

Melon

Salade
Strasbourgeoise(pommes de terre,
tomate, saucisse de
Strasbourg, œuf, mayo)

Gouda

Fromage blanc au
coulis de fruits
exotiques

Taboulé à la menthe

Crêpe aux
champignons

Salade verte

Fromage blanc

Banane

Betterave vinaigrette

Saucisse de volaille
grillée aux herbesPurée de céleri et
pommes de terre

Tomme blanche

Riz au lait

 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
Acras de morue	Melon	Pastèque	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
Rougail de saucisses	Filet de merlu aux épices thaï	Cheeseburger	Spaghettis bolognaise	Poisson à la Bordelaise	Aiguillettes de poulet sauce barbecue	Rôti de porc au jus
Carottes braisées	Poêlée asiatique	Frites		Polenta	Haricots beurre persillés	Pommes sautées ail et persil
Camembert	Edam	Gouda	Emmental	Chèvre	Tomme grise	Brie
Salade de fruit frais	Gâteau à l'ananas	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais	Verrine Panna cotta gelée de framboise au basilic	Fruit frais	Fraise Melba
Chou-fleur vinaigrette au curcuma	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage	Saucisson à l'ail	Tomate féta basilic	Repas bas carbone Macédoine mayonnaise
Gésiers sautés à l'ail	Lasagnes aux aubergines et mozzarella	Poêlée de gnocchis au poulet et légumes aux herbes	Pizza 4 saisons (poivrons, artichaut, olives, coulis de tomate, champignons, mozzarella)	Chilli végétarien	Chunks de colin d'Alaska façon Fish and Chips	Quiche aux oignons et lardons
Poêlée campagnarde			Salade verte	(riz, poivrons, haricots rouges, carottes, ail, tomates, paprika)	Coquillettes	Salade verte
Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt nature	Fromage blanc	Coulommiers	Mimolette	Yaourt nature
Beignet à la framboise	Fruit frais	Banane	Compote pomme pêche	Fruit frais	Entremets pistache	Compote aux fruits

Déjeuner

Dîner



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.