

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)	Velouté froid de petits pois au fromage frais
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 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.

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)

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	Repas bas carbone Salade de perles façon taboulé	Pastèque	Velouté froid de courgette
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

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

Gaspacho de concombre

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

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

Assiette Kebab

Frites

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

Pommes de terre
rissolées

Chèvre

Pot de crème
spéculoosPâté de foie,
cornichons

Rôti de bœuf au jus

Tomate rôtie aux
herbes

Coulommiers

 Tarte fine aux
quetsches
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

DéjeunerDîner

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.

S5
ETE
Menu

Du au 2026

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche

Acras de morue

Melon

Pastèque

Haricots verts
vinaigrette à la
moutarde à
l'ancienneCarottes râpées à
l'échalote, citron et
ciboulette

Cake jambon olives

Rillettes de thon au
citronRougail de
saucissesFilet de merlu aux
épices thaï

Cheeseburger

Spaghettis
bolognaisePoisson à la
BordelaiseAiguillettes de
poulet sauce
barbecue

Rôti de porc au jus

Carottes braisées

Poêlée asiatique

Frites

Polenta

Haricots beurre
persillésPommes 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
curcumaSalade mêlée
(salade, tomate,
persil)Concombre
vinaigretteFeuilleté au
fromage

Saucisson à l'ail

Gaspacho de
tomate à la fête
 **Repas bas carbone**
 Macédoine
mayonnaise
Gésiers sautés à
l'ailLasagnes aux
aubergines et
mozzarellaPoêlée de gnocchis
au poulet et
légumes aux herbesPizza 4 saisons
(poivrons, artichaut,
olives, coulis de tomate,
champignons,
mozzarella)

Chilli végétarien

Chunks de colin
d'Alaska façon Fish
and ChipsQuiche aux oignons
et lardonsPoêlée
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 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.