

Lundi

Rillettes de thon au citron

Rôti de porc au jus

Pommes sautées ail et persil

Brie

Fraise Melba

Repas bas carbone

Macédoine mayonnaise

Quiche aux oignons et lardons

Salade verte

Yaourt nature

Compote aux fruits

Mardi

Betteraves rouges à la coriandre

Escalope viennoise au citron

Spaghetti

Bleu

Fruit frais

Pastèque

Cake au thon et olives

Carottes râpées vinaigrette

Chèvre

Riz au lait maison

Mercredi

Radis à la crème d'ail

Mixed Grill (Chipolatas et merguez)

Légumes tajine aux abricots (courgettes, carottes, aubergines, poivrons, abricots secs, raisins secs)

Coulommiers

Chou diplomate passion mangue

Houmous

Croque-monsieur

Salade verte

Yaourt nature

Compote de pommes

Jeudi

Concombre à l'aneth

Filet de poisson sauce aïoli

Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)

Edam

Batonnet glacé vanille

Salade de cervelas

Pâtes aux légumes et billes de mozzarella

(Pâtes semi-complètes, tomates, poivrons, mozzarella, olives)

Fromage blanc aux fruits

Ananas frais

Vendredi

Crudités sauce rémoulade aux anchois

Emincé de porc aux oignons

Wok de nouilles

Brie

Fruit frais

Duo de melon

Crumble de légumes, chorizo et parmesan

Riz créole

Saint-Paulin

Liégeois vanille

Samedi

Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)

Pavé de saumon sauce tartare

Courgettes à l'ail

Gouda

Pêche Melba glacée

Haricots verts vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade Piémontaise

(Pommes de terre, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)

Fromage blanc

Fruit frais

Dimanche

Surimi mayonnaise

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Camembert

Fruit frais

Salade de riz (tomate, maïs, olives noires)

Omelette

Piperade

Fourme d'Ambert

Entremets chocolat

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.

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Terrine de légumes sauce fines herbes	Salade de blé, tomate, persil	Œuf dur mayonnaise	Céleri au fromage blanc	Concombre tzatziki	Melon	Salade du chef
Rôti de veau au thym	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
Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette	Tian de légumes (aubergines, courgettes, tomates)	Légumes basquaise	Farfalles aux petits légumes	Boulgour	Frites	Pommes persillées
Cantal	Tomme noire	Mimolette	Emmental	Saint Nectaire	Coulommiers	Saint Paulin
Gâteau creusois	Cône vanille chocolat	Salade de fraises sultane	Timbale citron fruits rouges	Fruit frais	Crème onctueuse café	Fruit frais

Dîner

					Repas bas carbone	
Salade mêlée	Carottes râpées vinaigrette	Tomate à la ciboulette	Feuilleté au fromage	Salade de pois chiches, poivrons et coriandre	Salade de perles façon taboulé	Pastèque
Gratin de poisson aux carottes	Pennes carbonara	Pâté aux pommes de terre	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Quiche au brocolis et saumon fumé
		Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce césar)	Gratin de courgettes		Salade verte
Yaourt aromatisé	Brie	Camembert	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Tomme blanche
Banane	Fruit frais	Mousse chocolat noir	Compote tous fruits	Pêche au sirop	Fruit frais	Riz au lait à la noix de coco

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

Rillettes du Mans

Filet mignon sauce
miel et moutarde

Duo de carottes

Bleu

Crumble aux pêches
maison
 Brunoise de
betteraves rouges
aux fruits secs et
coriandre
Brochette de dinde
Mexicaine

Rösties

Brie

Fruit frais

Carottes râpées à
l'orangeEchine de porc aux
herbes

Haricots blancs

Chèvre

Bâtonnet glacé à
l'eau au citron
 Repas bas carbone
Radis sauce ail et
fines herbesCuisse de poulet
rôtieCourgettes à
l'origan

Camembert

 Tarte aux pommes

Melon

Tomate farcie

Riz pilaf

Edam

Compote pomme
pêcheSalade 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

Dîner

Courgette râpée
vinaigrette

Cordon bleu

Purée de pommes de
terre

Yaourt aromatisé

Fruit frais

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'échalotePané de blé tomate
et mozzarella

Ratatouille

Carré de l'Est

Entremets praliné

 Recette régionale

 Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

 Déjeuner < 1500g de CO2

 Dîner < 1000g de CO2

 Pâtisserie
création Vitalrest
HVE : 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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Pâté de campagne

Carottes râpées
vinaigretteSalade de pois
chiches à la
coriandre

Salade du chef

Pastèque

Concombre à la
vinaigretteCourgette râpée
sauce curryRôti de dinde froid
mayonnaise

Chili con carne

 Colin rôti aux
aromates, compote
de tomates au
basilic
Normandin de veau
sauce échaloteAraignée de porc
grillée

Paëlla

 Poulet de l'ESAT

Salade de tomates

Riz

Haricots plats

Pommes de terre
rissolées

Polenta gratinée

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

Frites

Cantal

Fourme d'Ambert

Camembert

Tomme noire

Emmental

Mimolette

Chèvre

Brownie chocolat et
crème anglaise

Fruit frais

Cône glacé vanille
fraise

Fruit frais

Timbale citron fruits
rouges

Fruit frais

Pot de crème
spéculoosMacédoine
mayonnaiseSalade de lentilles
corailSalade de perles,
tomate, concombre,
échalote, persilTarte fine tomate
moutarde maisonSalade de radis et
maïs vinaigrette
ciboulette

Melon

Taboulé à la menthe

Ravioli boscone
sauce tomate
basilicQuiche aux
poivrons,
mozzarella, origan
et olivesAiguillettes de
poulet croustyPoêlée de penne à
la provençaleŒuf dur
MonégasqueSalade
StrasbourgeoiseCrêpe aux
champignons

Salade verte

Poêlée de brocolis
aux champignons(penne complètes, pois
chiche, poivrons, tomates)(œufs durs, macédoine,
mayonnaise)(pommes de terre, tomate,
saucisse de Strasbourg,
œuf, mayo)

Salade verte

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Carré de l'Est

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Gouda

Fromage blanc

Compote pomme
fraiseCompote pomme
abricot **HVE**

Fruit frais

Compote pomme
pruneauxSalade de fruits
mixteFromage blanc au
coulis de fruits
exotiques

Banane

DéjeunerDîner
 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
Pâté de foie, cornichons	Acras de morue	Melon	Pastèque	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées à l'échalote, citron et ciboulette	Cake jambon olives
Rôti de bœuf au jus	Rougail de saucisses	Filet de merlu aux épices thaï	Cheeseburger	Spaghettis bolognaise	Poisson à la Bordelaise	Aiguillettes de poulet sauce barbecue
Tomate rôtie aux herbes	Carottes braisées	Poêlée asiatique	Frites	Polenta	Haricots beurre persillés	Tomme grise
Coulommiers	Camembert	Edam	Gouda	Emmental	Chèvre	Tomme grise
 Tarte fine aux quetsches	Salade de fruit frais	Gâteau à l'ananas	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais	 Verrine Panna cotta gelée de framboise au basilic	Fruit frais
Betterave vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette au curcuma	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage	Saucisson à l'ail	Tomate fêta basilic
Saucisse de volaille grillée aux herbes	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
Purée de céleri et pommes de terre	Poêlée campagnarde			Salade verte	(riz, poivrons, haricots rouges, carottes, ail, tomates, paprika)	Coquillettes
Tomme blanche	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt nature	Fromage blanc	Coulommiers	Mimolette
Riz au lait	Beignet à la framboise	Fruit frais	Banane	Compote pomme pêche	Fruit frais	Entremets pistache

DéjeunerDîner **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.