

## Lundi

Betteraves rouges à la coriandre

Escalope de volaille citron

Wok de nouilles

Bleu

Fruit frais

## Mardi

Radis à la crème d'ail

Mixed Grill (Chipolatas et merguez)

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

Coulommiers

Gâteau creusois

## Mercredi

Concombre à l'aneth

Filet de poisson sauce aïoli

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

Edam

Batonnet glacé vanille

## Jeudi

Cruautés sauce rémoulade aux anchois

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Brie

Fruit frais

## Vendredi

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

Pavé de saumon sauce tartare

Courgettes à l'ail

Gouda

Pêche Melba glacée

Déjeuner

Diner



Recette régionale



Recette du Chef Bernard Leprince



Repas bas carbone

Déjeuner &lt; 1500g de CO2

Dîner &lt; 1000g de CO2



Pâtisserie création Vitalrest

HVE : Haute Valeur Environnementale

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council (Pêche durable)

Pastèque

Cake au thon et olives

Carottes râpées vinaigrette

Chèvre

Riz au lait maison

Salade du chef

Croque-monsieur

Salade verte

Yaourt nature

Compote de pommes

Salade de cervelas

Pâtes aux légumes et billes de mozzarella

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

Fromage blanc aux fruits

Ananas frais

Salade mêlée

Gratin de poisson aux carottes

Yaourt aromatisé

Banane

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes, 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

Salade de blé, tomate,  
persilAiguillettes de volaille à  
la provençaleTian de légumes  
(aubergines, courgettes,  
tomates)

Tomme noire

Cône vanille chocolat

## Mardi

Œuf dur vinaigrette

Filet mignon sauce miel  
et moutarde

Duo de carottes

Mimolette

 Salade de fraises  
sultane

## Mercredi

Céleri au fromage blanc

Pané de poisson blanc  
mayonnaiseFarfalles aux petits  
légumes

Emmental

Timbale citron fruits  
rouges

## Jeudi

Concombre tzatziki

Moussaka (aubergines,  
agneau, sauce tomate,  
béchamel, fromage râpé)

Boullgur

Saint Nectaire

Fruit frais

## Vendredi

Melon

Moules au chorizo

Frites

Coulommiers

Salade de fruits frais

## Déjeuner

## Diner

Carottes râpées  
vinaigrette

Pennes carbonara

Chanteneige

Fruit frais

Tomate à la ciboulette

 Pâté aux pommes de  
terre

Salade verte

Mousse chocolat noir

Feuilleté au fromage

Quiche au brocolis et  
saumon fumé

Salade verte

Compote tous fruits

Salade de pois  
chiches, poivrons et  
coriandreChipolatas grillées aux  
herbes

Gratin de courgettes

Petit moulé aux noix

Pêche au sirop léger



Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner &lt; 1500g de CO2

Dîner &lt; 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.

## Déjeuner

## Dîner

| Lundi                                                               | Mardi                            | Mercredi                             | Jeudi                                        | Vendredi                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron) | Carottes râpées à l'orange       | Radis sauce ail et fines herbes      | Melon                                        | Jambon cru                                                                                         |
| Filet de sole sauce beurre citronnée                                | Echine de porc aux herbes        | Cuisse de poulet rôtie               | Tomate farcie                                |  Fondu creusois |
| Fondue de poireaux                                                  | Haricots blancs                  | Courgettes à l'origan                | Riz pilaf                                    | Frites / Salade verte                                                                              |
| Tomme blanche                                                       | Chèvre                           | Camembert                            | Edam                                         | Tomme blanche                                                                                      |
| Fruit frais                                                         | Bâtonnet glacé à l'eau au citron | Pomme feu four                       | Compote pomme pêche                          | Timbale vanille chocolat                                                                           |
| Salade Marco Polo                                                   | Haricots beurre vinaigrette      | Pastèque                             | Salade du chef                               |                                                                                                    |
| Tarte chèvre et courgette                                           | Pizza du chef                    | Ravioli boscone sauce tomate basilic | Tortilla pommes de terre et coulis de tomate |                                                                                                    |
| Salade verte                                                        | Salade verte                     | Cantadou                             | Saint-Paulin                                 |                                                                                                    |
| Flan nappé caramel                                                  | Fruit frais                      | Salade de fruits                     | Fruit frais                                  |                                                                                                    |

 Recette régionale

 Recette du Chef  
**Bernard Leprince**

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>Dîner < 1000g de CO<sub>2</sub>
 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.

DéjeunerDîner

Recette régionale

Recette du Chef  
**Bernard Leprince**

Repas bas carbone

Déjeuner &lt; 1500g de CO2

Dîner &lt; 1000g de CO2

Pâtisserie  
création VitalrestHVE : Haute Valeur  
EnvironnementaleAOP : Appellation d'Origine  
ProtégéeMSC : Marine Stewardship Council  
(Pêche durable)

## Lundi

Carottes râpées  
vinaigrette

Chili con carne

Riz

Fourme d'Ambert

Fruit frais

## Mardi

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

Haricots plats

Camembert

Cône glacé vanille  
fraise

## Mercredi

Salade du chef

Araignée de porc  
grillée

Polenta gratinée

Tomme noire

Fruit frais

## Jeudi

Pastèque

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Emmental

Timbale citron fruits  
rouges

## Vendredi



Repas bas carbone

Concombre à la  
vinaigrette

Paëlla

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

Mimolette

Fruit frais

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

Salade verte

Compote pomme  
abricotTarte fine tomate  
moutarde maisonAiguillettes de poulet  
croustyPoêlée de brocolis aux  
champignons

Rondelé aux noix

Fruit frais

Melon

Poêlée de penne à la  
provençale(penne complètes, pois  
chiche, poivrons, tomates)Fromage blanc au  
coulis de fruits  
exotiquesCompote pomme  
pruneauxSalade de radis et maïs  
vinaigrette ciboulette

Œuf dur Monégasque

(œufs durs, macédoine,  
mayonnaise)

Yaourt aromatisé

Salade de fruits mixte

## Lundi

Cake jambon olives

Aiguillettes de poulet  
sauce barbecue

Haricots beurre persillés

Camembert

Salade de fruit frais

## Mardi

Melon

Filet de merlu aux  
épices thaï

Poêlée asiatique

Edam

Gâteau à l'ananas

## Mercredi

Rillettes de thon au  
citron

Rôti de porc au jus

Pommes sautées ail et  
persil

Brie

Fruit frais

## Jeudi

Haricots verts  
vinaigrette à la  
moutarde à l'ancienne

Pizza 4 saisons  
(poivrons, artichaut, olives,  
coulis de tomate,  
champignons, mozzarella)

Salade verte

Emmental

Fruit frais

## Vendredi

Pastèque

Cheeseburger

Frites

Gouda

Fraise melba

## Déjeuner

## Dîner

Chou-fleur vinaigrette  
au curcuma

Gésiers sautés à l'ail

Poêlée campagnarde

Fromage blanc

Riz au lait

Saucisson à l'ail

Chilli végétarien

(riz, poivrons, haricots  
rouges, carottes, ail,  
tomates, paprika)

Tomme blanche

Fruit frais

Concombre vinaigrette

Poêlée de gnocchis au  
poulet et légumes aux  
herbes

Yaourt nature

Salade de fruits

Feuilleté au fromage

Filet de poisson au  
citron

Coquillettes

Fromage blanc

Compote pomme pêche

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>

Dîner < 1000g de CO<sub>2</sub>

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, 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.