

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 vinaigrette	Terrine de légumes sauce fines herbes
Escalope de volaille sauce tomate	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	Pommes vapeur	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
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais / mousse de fruits	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Batonnet glacé vanille	Fruit frais / Banane à écraser	Pêche Melba glacée	Fruit frais / Jus de fruits gélifié	 Gâteau creusois
Pastèque	Duo de melon	Salade de cervelas	Houmous	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)		(Pommes de terre, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)	Piperade	
Fromage	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé
Riz au lait maison	Compote de pommes	Ananas frais / Compote	Liégeois vanille	Fruit frais / Compote	Yaourt nature	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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de blé, tomate, persil	Salade de riz	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
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Cône vanille chocolat	Salade de fraises sultane / glace fraise	Timbale citron fruits rouges	Fruit frais / Banane à écraser	Crème onctueuse café	Fruit frais / yaourt aromatisé	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	Courgettes râpées sauce au balsamique
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
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit frais / mousse de fruits	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Compote tous fruits	Pêche au sirop	Fruit frais / Crème dessert	Riz au lait à la noix de coco	Fruit frais / Compote

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betterave vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Radis sauce ail et fines herbes	Melon	Salade de boulgour à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Jambon cru	Pâté de campagne
Brochette de dinde Mexicaine	Echine de porc aux herbes	Cuisse de poulet rôtie	Tomate farcie	Filet de sole sauce beurre citronnée	Fondu creusois	Rôti de dinde froid mayonnaise
Röstis	Haricots blancs	Courgettes à l'origan	Riz pilaf	Fondue de poireaux	Frites / Salade verte	Salade de tomates
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais / jus de fruits gélifié	Bâtonnet glacé à l'eau au citron	Salade de fruits mixte / Mousse de fruits	Compote pomme pêche	Timbale vanille chocolat	Fruit frais / Yaourt aromatisé	Brownie chocolat et crème anglaise
Salade Marco Polo	Salade du chef	Pastèque	Concombre vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalote	Macédoine mayonnaise
Tarte chèvre et courgette	Risotto de la mer	Pâtes à la carbonara	Tortilla pommes de terre et coulis de tomate	Pizza Reine	Pané de blé tomate et mozzarella	Ravioli boscone sauce tomate basilic
Salade verte	(riz, thon, cocktail de fruits de mer)			Salade verte	Ratatouille	
Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé
Flan nappé caramel	Fruit frais / Crème dessert	Mousse framboise	Fruit frais / Crème dessert	Banane	Fromage blanc au caramel	Compote pomme fraise

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

Fromage

Fruit frais / Crème
dessertSalade de pois
chiches à la
coriandre
 Colin rôti aux
aromates, compote
de tomates au
basilic

Haricots plats

Fromage

Cône glacé vanille
fraise

Salade du chef

Normandin sauce
échalote

Pommes sautées

Fromage

Fruit frais /
Compote

Pastèque

Araignée de porc
grillée

Polenta gratinée

Fromage

Timbale citron fruits
rougesConcombre à la
vinaigrette

Paëlla

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

Fromage

Fruit frais / Yaourt
aromatisé
 Repas bas carbone
Courgette râpée
sauce curry

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Fromage

Pot de crème
spéculoosPâté de foie,
cornichons

Rôti de bœuf au jus

Tomate rôtie aux
herbes

Fromage

 Tarte fine aux
quetsches

Dîner

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

Salade verte

Yaourt nature

Compote pomme
abricotSalade de perles,
tomate, concombre,
échalote, persilAiguillettes de
poulet croustyPoêlée de brocolis
aux champignons

Fromage

Fruit frais / mousse
de fruitsTarte 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)

Fromage

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

Fromage

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
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
Salade de riz	Melon	Pastèque	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées à l'échalote, citron et ciboulette	Cake jambon olives	Rillettes de thon au citron
Saucisse fumée	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
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais / Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais / Crème dessert	Chocolat liégeois glacé	Fruit frais / Compote	Verrine Panna cotta gelée de framboise au basilic	Fruit frais / Crème dessert	Fraise Melba
Chou-fleur vinaigrette au curcuma	Salade mêlée (salade, tomate, persil)	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage	Saucisson à l'ail	Salade de tomate fête	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	Filet de poisson au citron	Quiche aux oignons et lardons
Poêlée campagnarde			Salade verte	(riz, poivrons, haricots rouges, carottes, ail, tomates, paprika)	Coquillettes	Salade verte
Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt nature
Beignet à la framboise	Banane	Fromage blanc au miel	Compote pomme pêche	Fruit frais / Jus de fruits gélifié	Entremets pistache	Compote aux fruits

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.