

Déjeuner

Diner



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)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges à la coriandre	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth	Terrine de légumes sauce fines herbes	Tomates vinaigrette à l'échalote	Salade au surimi	Crudités sauce rémoulade aux anchois
Escalope viennoise au citron	Mixed Grill (Chipolatas et merguez)	Filet de poisson sauce aïoli	Emincé de porc aux oignons	Pavé de saumon sauce tartare	LOCAL Poulet de l'ESAT	Rôti de veau au thym
Aubergines grillées	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	Haricots beurre
Spaghetti	Semoule		Poêlée chinoise	Polenta crémeuse		Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Bleu	Vache Picon	Edam	Brie	Gouda	Camembert	Chèvre
Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Chou diplomate passion mangue	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	Calamars à la romaine au citron
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	(Pâtes semi-complètes, tomates, poivrons, mozzarella, olives)	Pommes vapeur	(Pommes de terre, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)	Piperade	Petits pois
Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Petit moulé	Fromage blanc	Fromage Le carré	Yaourt aromatisé
Riz au lait maison	Compote de pommes	Ananas frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Entremets chocolat	Banane



Repas bas carbone

LOCAL



Déjeuner

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées vinaigrette	Salade du chef	Céleri au fromage blanc	Concombre tzatziki	Melon	Tomate à la ciboulette	Rillettes de sardines au citron
Aiguillettes de volaille à la provençale	Normandin de veau sauce poivre	Pané de poisson blanc mayonnaise	Moussaka (aubergines, agneau, sauce tomate, béchamel, fromage râpé)	Moules au chorizo	Cuisse de poulet basquaise	Filet mignon sauce miel et moutarde
Tian de légumes (aubergines, courgettes, tomates)	Haricots verts	Farfalles aux petits légumes	Boulgour	Frites	Légumes basquaise	Duo de carottes
Pommes vapeur	Pommes rissoles				Riz pilaf	Tagliatelles
Tomme noire	Saint Paulin	Emmental	Brebis crème	Coulommiers	Mimolette	Bleu
Cône vanille chocolat	Fruit frais	Timbale citron fruits rouges	Fruit frais	Crème onctueuse café	Salade de fraises sultane	Crumble aux pêches maison
Salade de haricots mungo, maïs, poivron	Pastèque	Feuilleté au fromage	Salade de pois chiches, poivrons et coriandre	Salade de perles façon taboulé	Tomate à la ciboulette	Courgette râpée vinaigrette
Pennes carbonara	Quiche au brocolis et saumon fumé	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Pâté aux pommes de terre	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
Rondelé aux fines herbes	Petit moulé aux noix	Fromage blanc	Fromage Le carré	Yaourt nature	Cantafrais	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Riz au lait à la noix de coco	Compote tous fruits	Pêche au sirop	Fruit frais	Mousse chocolat noir	Fruit frais



Repas bas carbone



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

 Brunoise de betteraves rouges aux fruits secs et coriandre

Brochette de dinde Mexicaine

Rösties

Haricots verts persillés

Brie

Fruit frais

Mardi

Carottes râpées à l'orange

Echine de porc aux herbes

Haricots blancs

Tomate à la provençale

Rondelé aux noix

Bâtonnet glacé à l'eau au citron

Mercredi

 Repas bas carbone

Radis sauce ail et fines herbes

Cuisse de poulet rôtie

Frites

Courgettes à l'origan

Camembert

Salade de fruits mixte

Jeudi

Melon

Tomate farcie

Riz pilaf

Edam

Tarte aux pommes

Vendredi

Céleri sauce grecque

Filet de sole sauce beurre citronnée

Fondue de poireaux

Macaronis

Tomme blanche

Timbale vanille chocolat

Samedi

 Jambon blanc

Fondue creusoise

Frites / Salade verte

Carottes vichy

Gouda

Fruit frais

Dimanche

Pâté de campagne

Rôti de dinde froid mayonnaise

Taboulé

Salade de tomates

Carré de l'Est

Brownie chocolat et crème anglaise

Déjeuner

Diner

Salade Marco Polo

Tarte chèvre et courgette

Salade verte

Petit moulé

Flan nappé caramel

Pâté de foie cornichons

Risotto de la mer

(riz, thon, cocktail de fruits de mer)

Yaourt nature

Fruit frais

Pastèque

Ravioli boscone sauce tomate basilic

Vache Picon

Mousse framboise

Salade du chef

Tortilla pommes de terre et coulis de tomate

Chanteneige

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

Fromage fondu Le Carré

Entremets praliné

Macédoine mayonnaise

Pâtes à la carbonara

Yaourt aromatisé

Compote pomme fraise

 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.

Lundi

Carottes râpées
vinaigrette

Chili con carne

Riz

Emmental

Fruit frais

Mardi

Pastèque

 Colin rôti aux
aromates, compote
de tomates au
basilic

Blé pilaf

Haricots plats

Camembert

Cône glacé vanille
fraise

Mercredi

Salade du chef

Normandin de veau
sauce échalote

Pommes de terre
rissolées

Poêlée de poivrons

Tomme noire

Fruit frais

Jeudi

Céleri au fromage
blanc

Araignée de porc
grillée

Polenta gratinée

Ratatouille

Rondelé aux noix

Timbale citron fruits
rouges

Vendredi

 Repas bas carbone

Concombre à la
vinaigrette

Paëlla

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

Mimolette

Fruit frais

Samedi

Courgette râpée
sauce curry

LOCAL

Poulet de l'ESAT

Frites

Chèvre

Pot de crème
spéculoos

Dimanche

Pâté de foie,
cornichons

Rôti de bœuf au jus

Tomate rôtie aux
herbes

Pommes noisette

Coulommiers

 Tarte fine aux
quetsches

Déjeuner

Dîner

Mousse de
betteraves

Saucisse de volaille
grillée aux herbes

Purée de céleri et
pommes de terre

Cantadou ail et
fines herbes

Riz au lait à la fleur
d'oranger

Taboulé à la
menthe

Crêpe aux
champignons

Salade verte

Fromage blanc

Banane

Tarte fine tomate
moutarde maison

Poêlée de penne à
la provençale

(penne complètes, pois
chiche, poivrons,
tomates)

Vache Picon

Compote pomme
pruneaux

Salade de radis et
maïs vinaigrette
ciboulette

Aiguillettes de poulet
crousty

Poêlée de brocolis
aux champignons

Yaourt aromatisé

Salade de fruits mixte

Melon

Salade
Strasbourgeoise

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

Petit moulé

Fromage blanc au
coulis de fruits
exotiques

Salade de perles,
tomate, concombre,
échalote, persil

Cassolette aux deux
poissons (colin,
saumon)

Epinards à l'ail

Cantafrais

Fruit frais

Salade de lentilles
corail

Quiche aux poivrons,
mozzarella, origan et
olives

Salade verte

Yaourt nature

Compote pomme
abricot **HVE**

 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

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Acras de morue	Melon	Pastèque	Haricots verts vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées à l'échalote, citron et ciboulette	Salade du chef	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
Riz pilaf	Semoule au jus	Frites	Brunoise de légumes	Polenta	Haricots beurre persillés	Poêlée de champignons de Paris
Carottes braisées	Poêlée asiatique			Piperade	Boulgour à la tomate	Pommes sautées ail et persil
Camembert	Edam	Yaourt nature	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 fêta basilic	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	Fromage fondu Le Carré	Gouda	Fromage blanc	Rondelé aux fines herbes	Chanteneige	Yaourt nature
Beignet à la framboise	Fruit frais	Banane	Compote pomme pêche	Fruit frais	Entremets pistache	Compote aux fruits



Repas bas carbone



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO₂Dîner < 1000g de CO₂Pâtisserie
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.