

Lundi

Macédoine
mayonnaise**LOCAL**

Rôti de porc au jus

Purée de patate
douce

Fromage

Fruit frais

Mardi

Râpé de carottes à
l'orangePavé de saumon
MSC sauce à
l'oseille

Brocolis sautés

Fromage



Tarte Normande

Mercredi

Menu Montagnard**Soupe à l'oignon****Tartiflette au
chorizo****Fromage**
**Crumble aux
myrtilles**

Jeudi

Terrine de poisson

LOCAL

Potée Auvergnate

(saucisse de Toulouse,
Echine de porc demi-sel,
chou vert, navets,
carottes, pomme de
terre)

Fromage

Salade de fruit frais

Vendredi

**Repas bas carbone**Radis noir
vinaigrette ciboulette

Moules Marinières

Frites maison

Fromage

Fruit frais

Samedi

Salade coleslaw

Cuisse de poulet à
l'estragon

Haricots verts

Fromage

Fromage blanc

Dimanche

Pâté de campagne

Sauté de canard à
l'orangeTrio de Légumes
allumettes (carottes,
navets, courgettes)

Fromage

Paris Brest

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.