

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Concombre à l'aneth	Terrine de légumes sauce fines herbes	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, petits pois, carottes, poivrons)	Salade au surimi	Salade coleslaw
Escalope viennoise au citron	Mixed Grill (Chipolatas et merguez)	Filet de poisson MSC sauce aïoli	Cuisse de poulet rôtie	Pavé de saumon MSC sauce tartare	Emincé de porc aux oignons	Rôti de veau au thym
Spaghetti	Légumes tajine aux abricots (courgettes, carottes, aubergines, poivrons, abricots secs, raisins secs)	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Frites	Courgettes à l'ail	Wok de nouilles	Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais	Chou diplomate passion mangue	Batonnet glacé vanille	Fruit frais	Pêche Melba glacée	Fruit frais	Clafoutis aux abricots
Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles
Cake au thon et olives	Omelette	Salade de pâtes aux légumes et billes de mozzarella	Crumble de légumes, chorizo et parmesan	Salade Piémontaise	Croque-monsieur	Filet de colin à la provençale
Salade verte	Piperade	(Pâtes semi-complètes, tomates, poivrons, mozzarella, olives)	Riz créole	(Pommes de terre, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)	Salade verte	Petits pois
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Riz au lait maison	Mousse au chocolat noir + Broyé du Poitou	Ananas frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Compote de pommes	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.

Menu

Du 27 Juillet au 2 Août 2026

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de blé, tomate, persil	Salade du chef	Céleri au fromage blanc	Concombre tzatziki	Menu à thème : Vacances du sud	Ouf dur mayonnaise	Rillettes de sardines au citron
Aiguillettes de volaille à la provençale	Normandin de veau sauce poivre	Pané de poisson blanc MSC mayonnaise	Moussaka (aubergines, agneau, sauce tomate, béchamel, fromage râpé)	Duo de melon pastèque et jambon cru	Cuisse de poulet basquaise	Filet mignon sauce miel et moutarde
Ratatouille	Pommes persillées	Farfalles aux petits légumes	Semoule	Brochette de poulet mariné Gratin dauphinois	Légumes basquaise	Duo de carottes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Cône vanille chocolat	Fruit frais	Timbale citron fruits rouges	Fruit frais	Tarte tropézienne	Salade de fraises sultane	Crumble aux pêches maison
Repas bas carbone						
Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour
Pennas carbonara	Quiche au brocolis et saumon fumé	Salade César	Chipolatas grillées aux herbes	Clafoutis aux légumes et fromage	Salade de lentilles vertes du Puy, féta et sauce au miel	Cordon bleu
	Salade verte	(Poulet, tomates, salade verte, oignons rouges, copeaux d'emmental, croûtons et sauce césar)	Gratin de courgettes			Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit frais	Semoule au lait à la noix de coco	Compote tous fruits	Pêche au sirop	Fruit frais	Mousse chocolat noir	Fruit frais

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.

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 Brunoise de betteraves rouges aux raisins secs Brochette de dinde Mexicaine Rösties Fromage Fruit frais	Carottes râpées à l'orange Echine de porc aux herbes Haricots blancs Fromage Bâtonnet glacé à l'eau au citron	 Repas bas carbone Radis sauce ail et fines herbes Cuisse de poulet rôtie Courgettes à l'origan Fromage Tarte aux pommes	Melon Tomate farcie Riz pilaf Fromage Compote pomme pêche	Salade de perles à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron) Filet de sole sauce beurre citronnée Fondue de poireaux Fromage Timbale vanille chocolat	Concombre vinaigrette Jambon braisé à la moutarde Purée de carottes Fromage Fruit frais	 Grillon charentais Rôti de dinde froid mayonnaise Salade de tomates Fromage Brownie chocolat et crème anglaise
Potage du jour Tarte chèvre et courgette Salade verte Fromage Flan nappé caramel	Bouillon vermicelles Salade de riz au thon (riz, thon, tomates, haricots verts, olives noires, œufs dur) Fromage Fruit frais	Potage du jour Ravioli boscone sauce tomate basilic Fromage Mousse framboise	Potage du jour Tortilla pommes de terre et coulis de tomate Fromage Fruit frais	Bouillon vermicelles Pizza Reine Salade verte Fromage Banane	Potage du jour Pané de blé tomate et mozzarella Ratatouille Fromage Entremets praliné	Potage du jour Salade de pâtes estivale (Farfalles, Jambon, poivrons, olives noires) Fromage Compote pomme fraise

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	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	Salade du chef	Pastèque	Concombre à la vinaigrette	Pâté de foie, cornichons
	Chili con carne	Colin MSC rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Normandin de veau sauce échalote	Araignée de porc grillée	Paëlla	Rôti de bœuf au jus
	Riz	Haricots plats	Mogettes à la crème	Pommes de terre sautées	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Tomate rôtie aux herbes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais	Timbale citron fruits rouges	Pot de crème spéculoos	Tarte fine aux quetsches
 Dîner	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour
	Saucisse de volaille grillée aux herbes	Crêpe aux champignons	Salade de penne au poulet	Cassolette aux deux poissons MSC (colin, saumon)	Salade Strasbourgeoise	Quiche aux poivrons, mozzarella, origan et olives
	Purée de céleri et pommes de terre	Salade verte	(émincé de poulet rôti, penne, tomates, salade, poivrons rouges et verts, olives noires)	Epinards à l'ail	(pommes de terre, tomate, saucisse de Strasbourg, œuf, mayo)	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait à la fleur d'oranger	Banane	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques	Compote pomme abricot HVE



Repas bas carbone

Déjeuner

Dîner

 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.