

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Pâté de campagne

Pané de blé
emmental et
épinards sauce
Italienne

Ratatouille

Fromage

Fruit frais

Emincé de
champignon à la
ciboulette

LOCAL

Boudin noir aux
oignonsPomme fruit et
Ecrasé de pomme
de terre

Fromage

Gâteau au yaourt

Salade de chou
rouge sauce
ravigoteSoufflé de brandade
sauce normandePetits pois aux
oignons

Fromage

Liégeois chocolat

Salade verte aux
noix et oignons
rouges

LOCAL

Sauté de porc aux
pruneaux

Pommes vapeurs

Fromage

Pomme au four

Salade de pommes
de terre aux herbes
de ProvenceFilet de poisson
sauce viergePoêlé de butternut
aux oignons

Fromage

Verrine panna cotta
gelée de framboise
basilicSamoussa aux
légumes

LOCAL

Emincé de bœuf

Poêlé de nouilles
asiatiques (pâtes,
carottes, pousse de
haricots mungo,
courgettes, champignons
noirs)

Fromage

Fruit frais

Crevettes sauce
cocktailCuisse de poulet rôti
au thymChou-fleur brûlé au
beurre meunière

Fromage

Brownie au chocolat
et crème anglaise

Déjeuner

Dîner

Potage du jour

Risotto de volaille
aux champignons

Fromage

Crème caramel

Potage du jour

Quiche Lorraine

Salade verte

Fromage

Semoule au lait

Bouillon vermicelles

Cordon bleu

Haricots beurre
persillés

Fromage

Fruit frais

Potage du jour

Lasagnes
bolognaises

Fromage

Fromage blanc
crème de marron

Potage du jour

Œufs durs à la
florentinePommes de terre
vapeur

Fromage

Fruit frais

Potage du jour

Chili végétarien

Riz créole

Fromage

Fromage blanc aux
fruits

Bouillon vermicelles

Croissant au jambon
maison

Salade verte

Fromage

Compote de pomme

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard LeprinceRepas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂Pâtisserie
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.