

S1  
ETE  
2025

# Menu

 du 18 au 24 Août 2025

VITALREST

LE RESTAURATEUR SANTÉ AU CŒUR DE VOTRE RÉGION

Spécialiste par nature,  
cuisinier par passion !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Salade de lentilles à l'échalotte	Tartare de tomate au basilic <b>LOCAL</b>	Concombre à la ciboulette	Salade de pomme de terre aux oignons rouges <b>LOCAL</b>	<b>Repas à thème : La Provence</b>	Saucisson à l'ail	Terrine de poisson
	Haut de cuisse de poulet rôti au thym	Colombo de porc	Fish & chips (poisson pané) sauce tartare	Chipolatas grillées	Tapenade maison et petites tranches de fougasse	Normandin sauce échalotte	Rôti de dinde à l'estragon
	Haricots verts	Semoule	Frites maison	Petits pois/carottes	Suprême de volaille à la provençale	Ecrasé de pomme de terre	Haricots blancs à la tomate
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Purée de courgettes et carottes	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Flan pâtissier	Café liégeois glacé	Fruit frais	Tomme de Provence	Fruit frais	Mini choux chantilly coulis de fram
<b>Dîner</b>	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	<b>LOCAL</b> ge du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour
	Salade de farfalles au saumon	Omelette au chorizo	Jambon blanc	Salade de pâtes à la volaille	Lasagne aux légumes et mozzarella	Quiche aux légumes du soleil	Feuilleté au chèvre
		Salade mêlée	Purée de céleri	(Pâtes, poivrons, olives volaille)		Salade verte	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mousse au chocolat noir + Broyé du Poitou	Compote de pomme	Pastèque	Yaourt nature	Fruit frais	Semoule au lait	Compote de pêche

 Recette régionale

 Recette du Chef  
Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone

 Déjeuner < 1500g de CO2  
 Dîner < 1000g de CO2