





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Betteraves rouges à l'échalote	Radis à la crème d'ail	Concombre à la ciboulette	 Repas bas carbone Terrine de légumes sauce fines herbes	Tomates vinaigrette à l'échalote	Salade au surimi	 Salade coleslaw
	Escalope viennoise sauce tomate	Couscous (Pilon de poulet, merguez, boulettes à l'agneau)	Poisson à la Bordelaise MSC	Cuisse de poulet rôtie	Pavé de saumon MSC sauce tartare	Emincé de porc aux oignons	Rôti de veau au thym
	Spaghetti	Légumes couscous - Semoule	Haricots verts	Frites	Epinards à la béchamel	Pâtes	Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Bâtonnet glacé vanille	Ile flottante maison	Fruit frais	Tarte aux abricots	Fruit frais	Clafoutis aux griottes
Dîner	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles
	Gratin de poisson MSC	Omelette	Pennes complètes aux petits légumes et parmesan	Galette de sarrasin garnie au jambon, fromage et champignons	Saucisson feuilleté	Croque-monsieur	Filet de colin à la provençale
	Champignons persillés	Piperade		Salade verte	Courgettes persillées	Salade verte	Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule 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.