

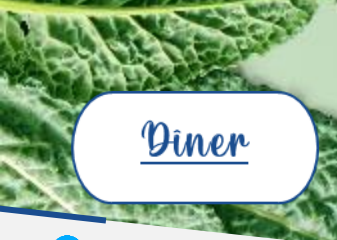



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p><u>Déjeuner</u></p>	Carottes râpées vinaigrette	Courgettes râpées sauce curry	Céleri au fromage blanc	Concombres à la ciboulette	Saucisson à l'ail	Salade de perle à la menthe (+ tomate, concombre, jus de citron)	Pâté de foie, cornichon
	Boules à l'agneau sauce tomate	Colin MSC rôti aux aromates, compote de tomates au basilic	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse	Paëlla	Aiguillettes de poulet crousty	Emincé de bœuf
	Semoule au jus	Haricots plats	Pommes de terre rissolées	Lentilles cuisinées aux carottes	(pilon de poulet, moules, fruits de mer, chorizo)	Poêlée de brocolis aux champignons	Haricots verts à l'ail
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Moelleux au citron	Fruit frais	Cône glacé vanille fraise	Fruit frais	Crème renversée	 Grimolle aux pommes
 <p><u>Dîner</u></p>	Potage du jour	Potage du jour	 Repas bas carbone Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour
	Bouchée à la Reine (quenelles champignons)	Poêlée de penne à la provençale	Pissaladière	Lasagnes végétales	Gratiné de pommes de terre bacon et cheddar	Salade de pâtes au thon	Quiche Lorraine
	Salade verte	(penne complètes, pois chiche, poivrons, tomates)	Salade verte	Salade verte	Salade verte	(pâtes, thon, tomate, olives noires, œuf dur)	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait à la fleur d'oranger	Banane	Compote pomme pruneaux	Salade de fruits mixte	Mousse coco	Abricot au sirop de verveine	Fruit frais

-  **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.