

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Carottes râpées	Salade d'endives aux noix	Radis sauce ails et fines herbes	Haricots verts vinaigrette	Salade de cervelas	Chou fleur vinaigrette à la coriandre	Rosettes et cornichons
	Escalope viennoise	Filet de colin sauce curry coco	Hamburger	Echine de porc demi-sel au lentilles et carottes	Filet de dorade sauce aux agrumes	Hachis Parmentier maison	Blanquette de volaille à l'ancienne
	Haricots beurre persillés	Riz aux petits légumes	Rösties	LOCAL	Polenta moelleuse poireaux olive et parmesan	Salade verte	Riz créole et légumes de la blanquette
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Tarte Bourdaloue	Salade de fruits	Panna Cotta coulis de fruits rouges	Fruit frais	Ile flottante	Bavarois aux fruits rouges
<b>Dîner</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles
	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes épinards ricotta	Poisson à la provençale	Quiche aux 3 fromages	Penne à la carbonara	Mafé épicé sauce cacahuète onctueuse	Endives au jambon
	Purée de céleri et pomme de terre		Haricots verts persillés	Salade verte		((semoule) (haricots rouges, carottes, courgettes, tomate, gingembre, patate douce, beurre de cacahuète)	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote pomme/banane	Crème caramel maison	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit frais

**Recette régionale**  
 Recette du Chef Bernard Leprince

**Repas bas carbone**  
 Déjeuner < 1500g de CO<sub>2</sub>  
 Dîner < 1000g de CO<sub>2</sub>

**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.