

Dejeuner

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)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf dur mayonnaise

Spaghettis à la
bolognaise

Emmental râpé

Coulommiers

Fruit frais

½ Pamplemousse
rose

fish and chips

Petits pois

Edam

Tarte aux pommes

Crêpe aux
champignons

Lasagne
ricotta
épinard
chèvre

Yaourt nature

Fruit frais

Haricots verts
vinaigrette

Saucisse knac

Purée de brocolis

Cantalais

Fromage blanc fruit

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.

Déjeuner

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)

Lundi

Râpé de carottes

Pané de sarrasin et
lentilles aux
poireauxPomme de
terre
noisette

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Mardi

Salade du Chef

Emincé de porc
laqué

Riz créole

Chou vert émincé

Charlenseige

Yaourt nature sucré

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Guacamole

Émincé de poulet à
la crème

coquillettes

Gouda

Tarte Bourdaloue

Macédoine
mayonnaise

Poisson pané

Pommes persillées

Épinard à la crème

Petit moulé aux noix

Fruit frais

Déjeuner

Lundi

Chou rouge râpé
vinaigrette

Gratin de macaronis
sauce fromage

Julienne de légumes

Carré frais

Fruit frais

Mardi

Feuilleté au fromage

Escalope de porc au
miel

Riz jaune

Navets caramélisés

Mimolette

Eclair chocolat

Mercredi

Carottes râpées
vinaigrette

Pané de blé
emmental épinard

Gratin de chou fleur
et pdt)

Fromage blanc

Fruit frais

Vendredi

Salade de cervelas

Filet de colin MSC à
la provençale

Semoule au jus

Ratatouille

Petit moulé ail et
fines herbes

Yaourt aromatisé

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)

Certains 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.