S2
PRINTEMPS
ETE

Menu

Du Lundi 10 Juin au Dimanche 16 Juin 2024

VITALREST
SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé !**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Melon	Saucisson à l'ail cornichons	Mousse de Betteraves	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne	Coleslaw	Terrine de légumes
	Blanc de poulet rôti aux herbes	Filet de poisson au citron	Chipolatas	Burger de Veau	Gratin de Poisson et Fruits de mer	Saucisse de Volaille	Rôti de porc au thym
	Carottes	Epinard à la Crème	Frites	boulgour	Riz aux Légumes	Pomme de terre boulangère	Pommes de terre rissolées
	Macaronis	Pomme Vapeur		Piperade			Petits pois aux oignons
	Fromage Portion	Yaourt aux Fruits Mixés	Fromage	Fromage	Fromage Portion	Fromage	Fromage
	Crème Caramel		Salade de fruits mixte	Timbale de glace vanille fraise	Fruit frais	Entremets Pistache	Tarte rhubarbe pomme
Dîner	Macédoine vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux oignons rouges	Mousse de Foie	Crudités sauce rémoulade aux anchois	Haricots verts vinaigrette	Cubes de Melon et Pastèque
	Croque-monsieur	Sauté de Dinde Aux Olives	Paupiette de dinde	Pâtes aux 3 fromages	Légumes farcis	Quiche aux Légumes du Soleil	Salade de Farfalles à la Volaille sauce Pistou
	Salade	Riz créole	Assortiment de Légumes		Blé tendre	Salade verte	
	Fruit frais	Flamby	Liégeois chocolat	Fruit frais	Compote de pêches	Fruit frais	Lait gélifié chocolat

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la règlementation, 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 règlementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.