

S2  
PRINTEMPS  
ETE

# Menu

VITALREST  
SPECIALISTE PAR NATURE CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la santé !

Du Lundi 15 Juillet au Dimanche 21 Juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p><b>Dejeuner</b></p> <p>Recette régionale</p> <p>Recette du Chef Bernard Leprince</p> <p>Repas bas carbone Déjeuner &lt; 1500g de CO2 Dîner &lt; 1000g de CO2</p>	Melon	Saucisson à l'ail cornichons	Mousse de Betteraves	Tomates vinaigrette	*****	Coleslaw	Terrine de légumes
	Blanc de poulet rôti aux herbes	Dos de colin au citron	Chipolatas	Burger de Veau	**	Andouillette	Rôti de porc au thym
	Carottes	Epinard à la Crème	Purée de pomme de terre	Boulgour	Barbecue	Petits pois aux oignons	Pommes de terre rissolées
	Macaronis	Pomme Vapeur		Piperade			Julienne de légumes
	Fromage Portion	Yaourt aux Fruits Mixés	Fromage	Fromage	**	Fromage	Fromage
	Crème dessert chocolat		Compote pomme cannelle	Bâtonnet glacé chocolat	*****	Entremets café	Tarte rhubarbe pomme
<p><b>Diner</b></p>	Macédoine vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux oignons rouges	Mousse de Foie	Crudités sauce rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Cubes de Melon et Pastèque
	Croque-monsieur	Sauté de Dinde Aux Olives	Paupiette de veau	Pâtes aux fromages	Salade de Farfalles à la Volaille sauce Pistou	Quiche aux Légumes du Soleil	Légumes farcis
	Salade	Riz créole	Haricot vert			Salade verte	Blé tendre
	Fruit frais	Flamby	Semoule au lait	Fruit frais	Compote de pêches	Fruit frais	Crème dessert vanille

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.