

S5
PRINTEMPS
ETE

Menu

du Lundi 9 Septembre au Dimanche 15
Septembre

VITALREST

Bon pour la santé !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Chou-fleur vinaigrette Boules au bœuf aux oignons Purée de céleri Fromage Omelette norvégienne	Radis Tajine de dinde aux olives Semoule Carottes à la coriandre Fromage Pommes	Croquettes de poisson Frites Poêlée Yaourt nature Cône glacé vanille chocolat	Chili Riz Fromage Gâteau lyonnais	Saucisson à l'ail Poisson du jour Fondue de poireaux Tortis Fromage portion Ananas	Terrine de légumes Roti de porc Blé Courgettes à l'ail Fromage Flamby	Betterave Poulet rôti Pommes noisette Fromage Pâtisserie
Dîner	Concombres vinaigrette Gratin de pâtes aux dés de jambon Compote de pêche	Céleri rémoulade aux pommes Tomate farcie Bulgour Entremet caramel	Emincé de champignons à la ciboulette Tortilla (Pommes de terre) Fruit frais	Poireau vinaigrette Nem Haricots beurre Compote pomme/cassis	Cake au jambon Salade niçoise (Thon, tomates, haricots verts, PDT, œuf dur, olives noires) Liégeois vanille	Coleslaw Salade pommes de terre hareng Fruit frais	Potage (ou pastèque selon saison) Brandade Flan nappé caramel

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

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

Certaines de
questions sur ce