

S1
PRINTEMPS
ETE

Menu du 16 Septembre au 22 Septembre 2024

VITALREST
SPECIALISTE PAR NATURE. CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé** !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Taboulé Cordon bleu Purée de chou-fleur Fromage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Echines de porc aux herbes Brocolis Blé tendre Yaourt Brassé aux Fruits	Terrines de Poissons Cuisse de poulet rôtie Pomme Noisette Julienne de légumes Fromage Gâteau au yaourt	Surimi Mayonnaise Chipolatas grillées Jeunes carottes Coquillettes Fromage Portion Fruits	Céleri rémoulade Calamars à la Romaine Poêlée de Légumes Riz Fromage Ile flottante	Concombre à l'aneth Burger de Veau Sauce Charcutière Boulgour aux oignons Fromage Portion Fruit frais	Mousse de foie Paupiette de veau Sauce Champignons Pommes de Terre au Four Fromage Pâtisserie
Dîner	Oeuf dur mayonnaise Risotto aux Champignons Mousse au chocolat	Salade de farfalles aux olives Tarte aux trois fromages Salade verte Fruit frais	Salade mêlée Raviolis gratinés Compote pomme fraise	Salade Mexicaine (Haricots rouges, maïs, oignons) Escalope Viennoise Haricots Verts Persillés Donut sucré	Betteraves vinaigrette à la ciboulette Pizza Salade verte Fruit frais	Velouté d'asperges Salade piémontaise Pommes de terre, tomates, dès de jambon, œuf dur, cornichons, mayonnaise) Crème dessert caramel	Salade Verte Moussaka Compote de pomme

Déjeuner

Dîner

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 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.