

S3  
PRINTEMPS  
ETE

# Menu

Du 17 Juin au Dimanche 23 Juin 2024

**VITALREST**  
SPECIALITE' PAR NATURE. ENSEMBLE PAR ACCORD.

Bon pour la **santé** !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p><b>Déjeuner</b></p>	Salade surimi	Carottes râpées vinaigrette	Tomates à L'échalotte	Salade Verte	Salade de chou Blanc	Beignet de Calamars	Concombres tzatziki (sauce yaourt, citron, persil)
	Escalope viennoise	Paëlla de la mer	Boulettes de Bœuf à L'oriental	Hot Dog ( Pain Viennois )	Colin rôti aux aromates	Quiche courgettes Chèvre	Roti de veau à L'échalotte
	Poêlée Méridionale	(Moules, fruits de mer, poisson, chorizo)	Carottes au Cumin	Frites	Poêlée de Légumes	Salade verte	Pommes de terre sautées
	Bulgour Pilaf		Semoule		Coquillettes		Tomate provençale
	Fromage	Yaourt Nature	Fromage Portion	Fromage	Fromage	Fromage Portion	Fromage
	Fruit frais	Sundae vanille fraise	Crème onctueuse à la Vanille	Fruits	Compote pomme Cannelle	Ananas rôti	Moelleux au citron
<p><b>Dîner</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>	Chou-fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade	Houmous de pois cassés, radis et fines herbes	Œuf dur mimosa	Méli-mélo de salade	Macédoine mayonnaise	Taboulé
	Tortilla au four, pommes de terre	Lasagnes aux tomates rôties et épinard	Salade César	Crêpe jambon - fromage	Pomme de terre farcie, bacon et cheddar	Rougail Saucisse	Cake aux Olives
	Salade verte		(Poulet, tomate, salade verte, oignons rouges, copeaux de fromages, croûtons, sauce César)	Poêlée de champignons		Riz Créole	Haricots Verts Vinaigrette
	Crème dessert caramel	Pêches au sirop	Fruits	Salade de fruits mixte	Timbale de Glace	Flan gélifié vanille	Banane

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.