

S5  
PRINTEMPS  
ETE

# Menu

Du Lundi 1 Juillet au Dimanche 7 Juillet 2024

**VITALREST**  
SPECIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé** !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de radis ciboulette	*****	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes	Brunoise de betteraves aux fruits secs et coriandre
	Burger de veau aux oignons	Blanquette de la mer	Roti de porc au miel		Dos de colin sauce curry coco	Palette de porc	Poulet rôti
<b>Déjeuner</b>	Blé aux petits légumes	Semoule aux petits légumes	Pommes rissolées	Pique Nique	Fondue de poireaux	Boulgour	Pommes Sautée
			Poêlée de légumes	Du tour de France	Tortis	Courgettes à l'ail	Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage Portion		Fromage	Fromage Portion	Fromage
	Compote	Fruit frais	Cône	*****	Ananas	Crème aux œufs maison	Beignet fourré chocolat
<b>Diner</b>	Concombres vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de champignons à la ciboulette	Poireau vinaigrette	Coleslaw	Cake jambon emmental	Potage (ou pastèque selon saison)
	Gratin de poireaux aux dés de jambon	Légumes farcie	Salade Piémontaise	Nem	Tortilla (Pommes de terre)	Salade niçoise	Moussaka
		Boulgour		Wok de Légumes	Salade verte	(Thon, tomates, haricots verts, PDT, œuf dur, olives noires)	Salade verte
	Semoule au lait	Entremet pistache	Kiwi	Compote pomme Banane	Liégeois vanille	Fruit frais	Flan nappé caramel

**Déjeuner**

**Diner**

 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.