

S1
PRINTEMPS
ETE

Menu

Du Lundi 08 Juillet au Dimanche 14 Juillet 2024

VITALREST
SPECIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la santé !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Déjeuner</p>	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Radis beurre	Cèleri rémoulade	Surimi mayonnaise	Rillette de Thon	Concombre à L'aneth
	Echine de porc aux herbes	Cordon bleu	Cuisse de poulet rôtie	Marée du Jour	Tarte à la tomate	Nuggets de Volaille	Beignet de calamars
	Poêlée de Légumes	Brocolis	Frites	(Haricots Verts, Haricots Plats Petits Pois)	Salade Verte	Pomme vapeur	Duo de Haricots Persillées
	Farfalle	Blé tendre	Poêlée Bretonne	Boulgour		Tomate rotie	Pommes Dauphine
	Fromage Portion	Fromage	Yaourt Nature	Fromage		Fromage Portion	Fromage
	Fruit frais	Crème dessert vanille	Cône de Glace Vanille Chocolat	Fruit frais	Ile flottante	Fruit frais	Gâteau basque
<p>Diner</p>	Œuf dur mimosa	Salade Mexicaine	Salade mêlée	Salade de Penne aux Olives	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Salade verte	Tomates vinaigrette
	Risotto chorizo Champignons	Tarte aux trois fromages	Nuggets de Poisson	Œufs à la florentine	Salade piémontaise	Hachis parmentier	Crêpes Sarazin
		Salade verte	Riz Créole au curry		(Pommes de terre, tomates, dès de jambon, poivrons, cornichons, mayonnaise)		Salade composée
	Mousse Mangue	Fruit frais	Compote de fruits	Donut sucré	Fruit frais	Mousse Fraise	Compote de pomme

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.