

S3  
PRINTEMPS  
ETE

# Menu

Du Lundi 22 Juillet au Dimanche 28 Juillet

VITALREST  
SPECIALISTE PAR NATURE CUISINIER PAR PASSION  
2024

Bon pour la santé !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Salade surimi	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de saumon	Salade Verte	Tomates à L'échalotte	Beignet de Calamars	Concombres tzatziki (sauce yaourt, citron, persil)
	Escalope viennoise		Boulettes de Bœuf à L'oriental	Hot Dog ( Pain Viennois )	Paupiette de saumon	Rougail saucisse	Roti de dinde à L'échalotte
<b>Dîner</b>	Poêlée Méridionale	Lasagnes aux tomates rôties et épinard	Carottes au Cumin	Frites	Poêlée de Légumes	Riz créole	Pommes de terre sautées
	Boulgour Pilaf		Semoule		Pates		Tomate provençale
	Fromage	Fromage Portion	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage Portion	Fromage
	Fruit frais	Cône chocolat pistache	Beignet au Chocolat	Fruits	Compote pomme Cannelle	Glaces vanille sauce caramel	Moelleux au citron
	Chou-fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade	Œuf dur Mimosa	Salade océane	Méli-mélo de salade	Macédoine mayonnaise	Taboulé
	Tortilla au four, pommes de terre	Salade de riz aux dés de jambon	Salade César	Crêpe jambon - fromage	Pomme de terre farcie, bacon et cheddar		Cake aux Olives
	Salade verte		(Poulet, tomate, salade verte, oignons rouges, copeaux de fromages, croûtons, sauce César)	Poêlée de champignons et brocolis		Quiche courgettes Chèvre	Haricots Verts Vinaigrette
	Crème dessert caramel	Pêches au sirop	Fruits	Ananas	Fruits	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.