S06 – HABITAT JEUNES

Menu

Du 28 avril au 02 mai 2025

VITALREST
LE RESTAURATEUR SANTÉ AU CŒUR DE VOTRE RÉGION

Spécialiste par nature,
cuisinier par **passion** !

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salad'bar et entrée du jour				
Plats	Sauté de dinde aux champignons	Quiche lorraine	Cuisse de poulet rôti au thym et moutarde	Férié	Cervelas a l'alsacienne
	Colin en sauce	Tarte au thon	Merlu sauce aneth	Férié	Poisson bordelaise
Garnitures	Riz	Jeunes pousses	Boulgour	Férié	Purée de pomme de terre
	Haricot beurre	Rösti aux légumes	Petit pois	Férié	Salade verte
Laitages	Buffet de fromages – Fruits et laitages au choix				
Desserts	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison

Dîner

Entrées	Salad'bar et entrée du jour				
Plats	Boulette de bœuf	Mix grill merguez aile de poulet	Paupiette de veau	Férié	Escalopes de poulet au parmesan
	Poisson pané	Fish and chips	Saumon a la grecque	Férié	Poisson
Garnitures	Penne	Pommes rissolées	Blé	Férié	Pomme campagnarde
	Carottes	Poivrons	Tian de légumes Aubergine courgette et tomates au basilic	Férié	Légumes
Laitages	Buffet de fromages – Fruits et laitages au choix				
Desserts	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison	Dessert maison

rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM.