

	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
Hors d'œuvre	 CŒUR DE PALMIER EN SALADE	 SOUPE DE POIS CASSES 	 SAUCISSON SEC OU MACEDOINE DE LEGUMES		 ENDIVES AU SAUMON FUME 
Menu Standard	 BOURRIDE DE POISSON DU JOUR		 JOUE DE BŒUF BRAISEE	 COTE DE PORC CREOLE	 BLANQUETTE DE VEAU
Garniture	 RISOTTO DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS  FEVE PETITS POIS		 PUREE DE POIREAUX  POMME DE TERRE	 SAUTE DE PATATE DOUCE ET PANAI  EPINARDS AU BEURRE BIO	 CAROTTES AIL PERSIL SPAETZLE
Menu Végétarien	 RISOTTO DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS 	 GRATIN DE RAVIOLES AU FROMAGE ET COURGETTES 	 STEAK EPEAUTRE ET CAROTTES	 OMELETTE CIBOULETTE 	 BOULETTES VEGETALES (lentilles, pois chiches) 
Garniture	 FEVE PETITS POIS SALADES VERTES	 MELI MELO DE SALADE AUX SESAME	 PUREE DE POIREAUX  POMME DE TERRE	 SAUTE DE PATATE DOUCE ET PANAI EPINARDS AU BEURRE BIO	 CAROTTES AIL PERSIL SPAETZLE
Fromage				FROMAGE A LA COUPE	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BEIGNET FRAMBOISE	 FRUIT DE SAISON	 CAKE AU CHOCOLAT	 FLAN CAMEL 

Toute l'équipe de la Restauration du Chantier d'Insertion et de l'ESAT vous souhaite un bon appétit !

 Préparé par nos soins

 Plat Végétarien

 Produits Bio

 Produits Locaux

 Plat sans porc

 Menu du Monde

Certains plats peuvent contenir des allergènes:

Gluten, Œufs, Crustacés, Poissons, Mollusques, Soja, Lait/Lactose, Fruits à coque, Arachides, Moutarde, Sésame, Sulfites, Céleri, Lupin

Origine des viandes disponible sur site ou au 03 88 79 72 00