

	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Hors d'œuvre	 CHAMPIGNONS AUX HERBES	 ŒUF VINAIGRETTE	 CAROTTES RAPEES A L'ORANGE		 TABOULE DE QUINOA A LA MENTHE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	FRICASSEE DE VEAU AU JUS DE VIANDE		 CORDON BLEU SAUCE TOMATE	 COUSCOUS AU POULET	 HOKI PANE SAUCE GRIBICHE
Garniture	 PUREE DE POIREAUX POMMES DE TERRE		POMMES ALLUMETTES FONDUE D'EPINARDS		POMMES VAPEUR GRATIN DE CHOU FLEUR
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 GNOCCHIS AU POIREAUX ET A LA RICOTTA	 LASAGNE A LA PROVENCALE GRATINEES	 GALETTE DE BOLGOUR AUX LEGUMES	 COUSCOUS AUX LEGUMES ET POIS CHICHES	 CROC FROMAGE
Garniture	 SALADE	 MELI MELO DE SALADE AUX SESAMES	POMMES ALLUMETTES FONDUE D'EPINARDS		 POMMES VAPEUR GRATIN DE CHOU FLEUR
	+	+	+	+	+
Fromage				 CAMEMBERT	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FAISSELLE AU SUCRE	 ABRICOTS	SORBETS	 FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

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



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