

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Hors d'œuvre	 	 SALADE DE CREVETTES ET GUACAMOLE	LENTILLES VINAIGRETTE		CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
	+	+	+	+	+
Menu Standard			STEACK HACHE BIO	 BOUCHEE A LA REINE	 FILET DE SAUMON A L'ESTRAGON
Garniture	FARFALE POEELE DE LEGUMES		PUREE DE CAROTTES  SALADE VERTE	RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES	CHOU BLANC CONFITS POMMES VAPEUR
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 CHIPOLATA VEGGIE	GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	OMELETTE AUX FINES HERBES	 BOUCHEE AUX CHAMPIGNONS/ QUENELLES NATURE	 CROQUETTES VEGETARIENNES
Garniture	 FARFALE POEELE DE LEGUMES	 COURGETTES A L'AIL SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES  SALADE VERTE	 RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES	 CHOU BLANC CONFITS POMMES VAPEUR
	+	+	+	+	+
Fromage	CREME DE FROMAGE			 CAMEMBERT	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 ŒUF NEIGE AU CAMEL	 PECHES AU SIROP AU COULIS DE FRAMBOISE	CLAFOUTIS A LA POIRE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	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