

	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Hors d'œuvre		 SALADE DE COURGETTES AU FROMAGE BLANC	 MACEDOINE DE LEGUMES	 SOUPE DE POISSON AUX CROÛTONS	
	+	+	+	+	+
Menu Standard	BROCHETTE DE POISSON PANE SAUCE TOMATE	 EMINCE DE DINDE AUX OLIVES	COTE DE PORC A L'AIL		 GLOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE
Garniture	 RIZ PILAF AUX DES DE COURGES	 PUREE CRECY  SALADE VERTE	 COQUILLETES FONDUE DE POIREAUX		 POMMES VAPEUR PETITS POIS CAROTTES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 OMELETTE AUX FINES HERBES	 FOND D'ARTICHAUTS GRATINES	 GALETTE DE LENTILLES ET POEELE DE LEGUMES	 GRATIN DE COURGETTES ET RAVIOLES	 DORE DE GRAIN DE BLE
Garniture	 RIZ PILAF AUX DES DE COURGES	 PUREE CRECY  SALADE VERTE	 COQUILLETES FONDUE DE POIREAUX	 SALADE FOLLE	RATATOUILLE MAISON SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage	REBLOCHON DE SAVOIE				 FROMAGE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON	ENTREMET VANILLE ET POMMES	PRUNEAUX AU SIROP	 POIRE AU COULIS CHOCOLAT	FLAN PISTACHE

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