

	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Hors d'œuvre		 POTAGE DE LEGUMES BIO	 REMOULADE DE CAROTTE AU CURRY	 JULIENNE DE CELERI VINAIGRETTE	 SALADE DE CHOU BLANC AUX RAISINS
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 BOULETTES D'AGNEAU PROVENCE	ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE	 FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC		 SAUTE DE BŒUF MIRONTON
Garniture	POMMES PAILLASSONS  DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	CHOU ROUGE ET POMMES DE TERRE BRAISES	 RIZ SAUVAGE POELEE DE LEGUMES		PUREE DE POTIRON ET DE POMMES DE TERRE
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 FLAN DE CHOU FLEUR ET BLETTE	 PANE DE FROMAGE EMMENTAL	 AIGUILLETTE VEGETALE A LA TOMATE	 OMETETTE AUX HERBES	 GALETTES DE CEREALES LEGUMINEUSES
Garniture	POMMES PAILLASSONS  DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	 CHOU ROUGE ET POMMES DE TERRE BRAISES	 RIZ SAUVAGE POELEE DE LEGUMES	HARICOTS LINGOTS A LA TOMATE SALADE VERTE	 PUREE DE POTIRON ET DE POMMES DE TERRE
	+	+	+	+	+
Fromage	 CAMEMBERT			PONT L'EVEQUE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 BANANE	 FROMAGE BLANC SUR UN LIT DE COMPOTE DE POMMES	 YAOURT AUX FRUITS BIO	 SALADE D'ANANAS	FLAN CAMEL

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