

lundi 13 octobre 2025

mardi 14 octobre 2025

mercredi 15 octobre 2025

jeudi 16 octobre 2025

vendredi 17 octobre 2025

Hors d'œuvre



JOURNEE ORANGE  
CAROTTES RAPEE



JOURNEE ROUGE SALADE  
TOMATES POIVRONS  
HARICOTS ROUGES



JOURNEE VERTE TARTE  
AUX POIREAUX



JOURNEE VIOLETTE  
SALADE DE CHOU  
ROUGE



JOURNEE JAUNE ŒUF  
MIMOSA

+

+

+

+

+

Menu  
Standard



AIGUILLETTE DE POULET  
A L'ORANGE

COTE DE PORC AU  
PESTO



PALERON DE BŒUF



FILET DE POISSON PANE

Garniture

POTIRON RÔTI AU THYM

POMMES ALLUMETTES



PUREE DE BETTERAVE

RIZ PILAF SAFRANE

COQUILLETES



FONDUE COURGETTES

POMME DE TERRE

HARICOTS BEURRE

ou

ou

ou

ou

ou

Menu  
Végétarien



FLAN DE POTIRON AUX  
COQUILLETES



SPAGHETTI VEGETARIEN  
FACON BOLOGNAISE



CROQUETTE DE  
COURGETTES ET  
FROMAGE



CURRY DE POMME DE  
TERRE



OMELETTE CIBOULETTE  
ET MOZZARELLA

Garniture

SALADE VERTE



MELI MELO DE SALADE

COURGETTE ET ŒUF  
DUR

RIZ PILAF SAFRANE

SALADE VERTE

HARICOTS BEURRE

+

+

+

+

+

Fromage

MIMOLETTE

BABYBEL

FOURNE D'AMBERT

CREME DE FROMAGE

TOME BLANCHE

+

+

+

+

+

Dessert du  
jour  
(ou 1 laitage)

PÊCHE AU SIROP

FROMAGE BLANC  
FRUITS ROUGES

KIWI

TARTE A LA MYRTILLE



SALADE D'ANANAS A LA  
VANILLE

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