

	lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
Hors d'œuvre	 VELOUTE DE CHOU FLEUR	 CHAMPIGNONS A LA GREQUE		 CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	 SOUPE DE CRESSON
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA	 POITRINE DE VEAU FARCIE	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACES		ESCALOPE DE PORC PANEE
Garniture	BOULGOUR ET CELERI BRAISE	RIZ PILAF PETITS POIS A L'ECHALOTES	ECRASE DE POMME DE TERRE A L'HUILE OLIVES TOMATE AUX HERBES		FRITES CHOU ROUGE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 AIGUILLETTE DE BLE AUX CAROTTES	 FAJISTAS DE LEGUMES	 CAKE AUX COURGETTES	 LASAGNES LEGUMES ET SAUCE TOMATE AU PESTO	 GALETTE DE BOUGLOUR VEGETARIEN
Garniture	BOULGOUR ET CELERI BRAISE	 RIZ PILAF PETITS POIS A L'ECHALOTES	 ECRASE DE POMME DE TERRE A L'HUILE OLIVES TOMATE AUX HERBES	 SALADE DU CHEF	 FRITES CHOU ROUGE
	+	+	+	+	+
Fromage	 PONT L'EVEQUE		 TOMME AU LAIT DE CHEVRE		
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON	 GATEAU YAOURT AU CACAO	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN CAMEL	 MUSLI AUX FRUITS ROUGES

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