

	lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Hors d'œuvre	 BETTERAVE MIMOSA	 SALADE DE CAROTTES AU CUMIN	MENU ALSACIEN	 POTAGE DE LEGUMES	 CONCOMBRE A LA FETA
Menu Standard	 FILET DE LIEU A L'ANETH	 CUISSÉ DE POULET SAUCE POULETTE	 CHOUROUTE GARNIE		 BŒUF EN GOULASH
Garniture	 SPAGHETTI ET CHOUX FLEURS	RIZ BASMATI ENDIVES BRAISÉES	 POMME VAPEUR		BOULGOUR ET CELERI BRAISÉ
Menu Végétarien	 CREPE AUX CHAMPIGNONS	 GYOZAS VEGETARIENS	 GRATIN DE POTIRON COQUILLETTES	 STEAK DE MILLET ET BOULGOUR A L'ORIENTAL	 TARTE AUX COURGES AU PESTO D'AMANDES
Garniture	 SPAGHETTI ET CHOUX FLEURS	RIZ BASMATI ENDIVES BRAISÉES	 MELI MELO DE SALADE	COURGETTES A L'AIL SALADE VERTE	 RATATOUILLE MAISON
Fromage			 MUNSTER		
Dessert du jour (ou 1 laitage)	MOUSSE AU CHOCOLAT	 COMPOTE DE POMMES	 SORBET CITRON	 LIEGEOIS VANILLE BIO	ENTREMET VANILLE ET POMMES

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