

	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Hors d'œuvre	 MACEDOINE DE LEGUMES	 BETTERAVE MIMOSA		 POTAGE AUX LEGUMES	 CHAMPIGNONS A L'AIL
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 DAUBE DE BŒUF	 BLANQUETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER			 CUISSÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE
Garniture	COQUILLETES SALSIFIS PERSILLEES	CHOU FLEUR A LA PAYSANNE RIZ SAUVAGE	 PUREE DE PANAIS SALADE VERTE		 FRITES TOMATE AUX HERBES
	OU	OU	OU	OU	
Menu Végétarien	 BOULETTES DE SARRASIN LENTILLES	 GATEAU COURGETTES AU FROMAGE	 OMELETTE AUX FINES HERBES	 GNOCCHIS ET CUBES DE POTIRONS A LA SAUCE TOMATE PROVENCALE	 STEAK EPEAUTRE AUX LEGUMES
Garniture	COQUILLETES SALSIFIS PERSILLEES	CHOU FLEUR PAYSANNE RIZ SAUVAGE	 PUREE DE PANAIS SALADE VERTE	 MELI MELO DE SALADE AUX SESAMES	 FRITES TOMATE AU FOUR
	+	+	+	+	+
Fromage			 CAMEMBERT	 FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	VELOUTE AUX FRUITS	CLEMENTINES	COCKTAIL FRUITS	 BANANE	PETITS SUISSES

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