

	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Hors d'œuvre	 SALADE D'ENDIVE AUX NOIX	 SALADE DE CHOU BLANC AU VINAIGRE	 VELOUTE DE CAROTTE AUX DATTES		 CREME LEGUMES
	+	+	+	+	+
Menu Standard	ROTI DE PORC A L'AIL	 HAMBURGER	 CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE		 EMINCE DE BŒUF A L'ESPAGNOL
Garniture	COQUILLETES FONDUE  DE POIREAUX	 SALADE VERTE FRITES	POMMES BOULANGERES EPINARDS A LA BECHAMEL		 GRATIN DE RIZ A LA CITROUILLE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 OMELETTE AUX FINES HERBES 	 HAMBURGER VEGETARIEN 	 MIJOTEE DE LENTILLE VERTE DU PUY AUX COURGETTES 	 LASAGNE VEGETARIENNE 	 GRATIN DE RIZ A LA CITROUILLE ET CHAMPIGNONS 
Garniture	COQUILLETES FONDUE DE POIREAUX	 SALADE VERTE FRITES	POMMES BOULANGERES EPINARDS A LA BECHAMEL	 SALADE VERTE	 SALADE DE MÂCHE A L'ECHALOTTE
	+	+	+	+	+
Fromage				FROMAGE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT AUX FRUITS	 SALADE DE FRUITS	LIEGOIS VANILLE LIT CAMEL	 FRUITS DE SAISON	 MOUSSE AU CHOCOLAT

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