

	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Hors d'œuvre	 VELOUTE DE PANAI ET TOPINANBOUR	 CONSOMME DE BŒUF VERNICELLE 			POTAGE AUX LEGUMES
	+	+	+	+	+
Menu Standard	SAUCISSE DE FRANCFORT	 BŒUF GROS SEL ET POTÉE DE LEGUMES	SPAGUETTI AUX CHORIZO ET CRÈME DE PARMESAN	 BROCHETTE DE POISSON PANÉ	
Garniture	 LENTILLES AUX DES DE LEGUMES		SALADE DE MÂCHE 	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 BRICK AUX LEGUMES EMMENTAL 	 BEIGNETS DE LEGUMES	 SPAGHETTI VEGETARIENNE 	 NUGGET DE BLE 	 RAVIOLI AU FROMAGE 
Garniture	 LENTILLES AUX DES DE LEGUMES	 POTÉE DE LEGUMES 	SALADE DE MÂCHE 	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage			PONT L'ÉVÊQUE	COMTE ORIGINE AOP	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	COMPOTE POMME CASSIS	 YAOURT AU SUCRE BIO	FRUIT	 FAR BRETON	COCKTAIL FRUITS

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