




























	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Hors d'œuvre		 BIO VELOUTE CRECY	 BIO QUICHE AUX FROMAGE	SAMOUSSA AUX LEGUMES	 SALADE ENDIVE POMMES NOIX
Menu Standard	 BLAQUETTE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS		 CUISSÉ DE POULET PAPRIKA	 SAUTE DE PORC AU CAMEL ET ABRICOTS	 FILET DE POISSON SAUCE AUX MOULES
Garniture	 PUREE DE POIREAUX POMME DE TERRE		 COURGETTES AUX HERBES DE PROVENCE ET COQUILLETES	 RIZ CANTONNAIS	 BROCOLIS AU BEURRE
Menu Végétarien	 GATEAU DE COURGE AU PESTO DE NOISETTES	 GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	GALETTE DE QUINOA VEGETARIEN	 QUENELLES NATURE BECHAMEL	 OMELETTE CIBOULETTE ET MOZZARELLA
Garniture	 PUREE DE POIREAUX POMME DE TERRE	 SALADE DE MACHE ET CROÛTONS	 COURGETTES AUX HERBES DE PROVENCE ET COQUILLETES	 RIZ CANTONNAIS	 BROCOLIS AU BEURRE
Fromage	 MORBIER			 CAMEMBERT	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUITS DE SAISON	 COMPOTE DE POIRES MAISON	 VELOUTE AUX FRUITS	 SALADE D'ANANAS	 FLAN NAPPE CAMEL

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