

lundi 14 septembre 2026

mardi 15 septembre 2026

mercredi 16 septembre 2026

jeudi 17 septembre 2026

vendredi 18 septembre 2026

Hors d'œuvre

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE



SALADE DE CREVETTES ET GUACAMOLE

TOMATE EN VINAIGRETTE

+

+

+

+

+

Menu Standard

AGNEAU AUX OIGNON

FILET DE SAUMON A L'ESTRAGON



BOUCHEE A LA REINE



STEACK HACHE BIO

Garniture

FARFALE POEELE DE LEGUMES

CHOU BLANC CONFITS



POMMES VAPEUR

RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES

PUREE DE CAROTTES

SALADE VERTE

ou

ou

ou

ou

ou

Menu Végétarien

CHIPOLATA VEGGIE

GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA

OMELETTE AUX FINES HERBES



BOUCHEE AUX CHAMPIGNONS



CROQUETTES VEGETARIENNES

Garniture

FARFALE POEELE DE LEGUMES



COURGETTES A L'AIL

SALADE VERTE

CHOU BLANC CONFITS



POMMES VAPEUR

RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES



PUREE DE CAROTTES

SALADE VERTE

+

+

+

+

+

Fromage



CAMEMBERT

CREME DE FROMAGE

+

+

+

+

+

Dessert du jour
(ou 1 laitage)

YAOURT AUX FRUITS



PECHES AU SIROP AU COULIS DE FRAMBOISE



MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS FRAIS



COMPOTE DE POIRES MAISON

Toute l'équipe de la Restauration du Chantier d'Insertion et de l'ESAT vous souhaite un bon appetit !



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