

lundi 28 septembre 2026

mardi 29 septembre 2026

mercredi 30 septembre 2026

jeudi 1 octobre 2026

vendredi 2 octobre 2026

Hors d'œuvre



SALADE NIÇOISE SANS
POISSON



SALADE COMPOSÉE
AUX CROUTONS ET DÉS
DE FROMAGE

CHAMPIGNONS À LA
CRÈME



SALADE DE HARICOTS
VERTS

POTAGE AU POIREAUX

Menu
Standard



BŒUF BOURGIGNON



POISSON PANÉ



SAUCISSE PAYSANNE



ÉMINCÉ DE VOLAILLE À
LA CRÈME

Garniture



CAROTTES VICHY
PURÉE DE POMMES DE
TERRE



ÉPINARDS À LA CRÈME



RIZ



PETITS POIS À LA
FRANÇAISE
GRATIN DAUPHINOIS AU
FROMAGE

POELÉE DE LÉGUMES DU
SOLEIL

FARFALLES

Menu
Végétarien



OMELETTE



DAHL DE LENTILLES
CORAIL AUX ÉPINARDS



NUGGETS DE CAROTTES



LASAGNES AUX
LENTILLES FAÇON
BOLOGNESE



FARFALLES AUX
LÉGUMES MARINÉS AU
FROMAGE

Garniture



CAROTTES VICHY
PURÉE DE POMMES DE
TERRE



RIZ

PETITS POIS À LA
FRANÇAISE
GRATIN DAUPHINOIS AU
FROMAGE

SALADE VERTE

Fromage



EMMENTAL

BRIE

Dessert du
jour
(ou 1 laitage)



YAOURT AUX FRUITS



FRUIT FRAIS : BANANE

TARTE AUX POMMES



COMPOTE DE POIRES



FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

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