

	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Hors d'œuvre	 TABOULÉ À L'ORIENTAL	 SALADE DE LENTILLES AUX LÉGUMES 	 SALADE DE BETTERAVES 	 MENU ITALIEN  SALADE DE CAROTTES À L'AIL	 POTAGE DE CÉLERI
Menu Standard	CÔTE DE PORC DE MONTAGNE		 ÉMINCÉ DE BŒUF STROGANOFF 	 ESCALOPE DE DINDE FAÇON MILANAISE	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACÉE 
Garniture	FLAN DE BROCOLIS  PENNES		 HARICOTS VERTS PERSILLÉS  RIZ PILAF	LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS  TAGLIATELLES À LA SAUCE TOMATE	CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRES RÔTIES
Menu Végétarien	 TOMATES FARCIES AUX PETITS LÉGUMES	 ŒUFS FLORENTINE (SAUCE BÉCHAMEL À L'EMMENTAL)	 WRAPS DE LÉGUMES ET QUINOA 	 TAGLIATELLES AU PESTO ROSSO 	 GALETTE D'ÉPAUTRE
Garniture	FLAN BROCOLIS  PENNES	ÉPINARDS À LA CRÈME POMMES VAPEUR	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS  RIZ PILAF	LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS SALADE VERTE	CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRE RÔTIES
Fromage	MIMOLETTE				 CHÈVRE FRAIS
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FRUITS FRAIS : POMME	 CAKE MAISON	 ÎLE FLOTTANTE	PANA COTTA	PÊCHE AU SIROP

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