

	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Hors d'œuvre	 POTAGE DE CAROTTES AU CURRY	 SALADE DE BETTERAVES MIMOSA	 CHAMPIGNONS À LA CRÈME	 MENU BISTRO BOUILLON DE BŒUF AUX QUENELLES	 SALADE DE LENTILLES AUX LÉGUMES
Menu Standard	 SAUTÉ DE PORC À LA BIÈRE		 ÉMINCÉ DE DINDE	 POT AU FEU SAUCE RAIFORT	 BLANQUETTE DE POISSON
Garniture	CHOUX ROUGE BRAISÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE		 SALADE VERTE  SPAGUETTIS SAUCE TOMATE	 2 CRUDITÉS (CAROTTES ÉLERI) POMMES RISSOLÉES	 RIZ AUX PETITS LÉGUMES
Menu Végétarien	 CROQUETTES VEGETARIENNES	 FROMAGE BLANC AUX HERBES	 SPAGUETTIS AU PESTO	 ŒUFS DURS SAUCE RAIFORT	 WRAPS DE LÉGUMES
Garniture	CHOUX ROUGE BRAISÉ PURÉE DE POMME DE TERRE	 GALETES DE POMMES DE TERRE  SALADE VERTE	 SALADE VERTE	 2 CRUDITÉS (CAROTTES CÉLERI) POMMES RISOLÉES	 RIZ
Fromage					TOMME DE MONTAGNE AOP
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT AUX FRUITS	 FRUITS FRAIS : BANANE	 YAOURT SUCRÉ	MILLE-FEUILLES	 COMPOTE

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



Préparé par nos soins



Produits Locaux



Plat Végétarien



Plat sans porc



Produits Bio



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