

	lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Hors d'œuvre	 ŒUF MAYONNAISE	 SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE 	 MENU AMERICAIN  SALADE COLESLAW	 POTAGE DE POIS CASSÉS	 SALADE DE HARICOTS VERTS 
Menu Standard		 ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	 CHEESEBURGER MAISON	 CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES PROVENÇALES 	 FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE 
Garniture		 CHOUX FAÇON CHOUCROUTE RIZ	 SALADE VERTE FRITES	 CHOUX FLEURS PERSILLÉS  SALADE VERTE	 CAROTTES À LA CRÈME  BOULGOUR
Menu Végétarien	 RISOTTO AUX POIREAUX ET PETITS POIS 	 CURRY DE POIREAUX 	 HAMBURGER VÉGÉTARIEN 	 CRÈPE DE SARASIN AUX FROMAGES ET FONDUE D'ÉPINARDS 	 FALAFELS 
Garniture	 SALADE VERTE	 CHOUX FAÇON CHOUCROUTE RIZ	 SALADE VERTE FRITES	 CHOUX FLEURS PERSILLÉS  SALADE VERTE	 CAROTTES À LA CRÈME  BOULGOUR
Fromage	 FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO			EDAM	 CAMEMBERT
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUITS FRAIS : POMMES	 CRÈME VANILLE	CHEESECAKE	 POMME AU FOUR 	FRUITS 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