

	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Hors d'œuvre	 BIO SALADE DE LENTILLES AUX LÉGUMES	 POTAGE DE COURGES	 SALADE DE BETTERAVES	 BIO MENU ITALIEN  SALADE DE CAROTTES À L'AIL	 BIO POTAGE DE CELERI
Menu Standard		 CÔTE DE PORC DE MONTAGNE SAUCE CHAMPIGNONS (ss Os = écoles)	 ÉMINCÉ DE BŒUF STROGANOFF	 ESCALOPE DE DINDE FAÇON MILANAISE	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACÉE
Garniture		 FLAN BROCOLIS À L'EMMENTAL  BIO PENNES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BIO RIZ PILAF	 BIO LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS  BIO TAGLIATELLES À LA SAUCE TOMATE	CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRES RÔTIES
Menu Végétarien	 CŒUFS FLORENTINE (SAUCE À L'EMMENTAL)	 TOMATE FARCIE AUX PETITS LÉGUMES	 WRAPS DE LÉGUMES ET QUINOA  BIO	 TAGLIATELLES AU PESTO ROSSO  BIO	 GALETTE D'ÉPAUTRE
Garniture	 BIO ÉPINARDS À LA CRÈME POMMES VAPEUR	 FLAN DE BROCOLIS À L'EMMENTAL  BIO PENNES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BIO RIZ PILAF	 BIO LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS  BIO SALADE VERTE	CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRE RÔTIES
Fromage	 TOMME D'ALSACE				 BIO CHÈVRE FRAIS
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUITS FRAIS : POMMES	 CAKE MAISON	 BIO ÎLE FLOTTANTE	PANA COTTA	PÊCHES 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