

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Hors d'œuvre	 SALADE DE MACHE AUX NOIX	 SOUPE DE POTIRON	 ENDIVE VINAIGRETTE	  CHAMPIGNONS A L'AIL	
	+	+	+	+	+
Menu Standard		 FILET DE JULIENNE AUX AGRUMES	 EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE A FRIRE	 BOUCHEE A LA REINE
Garniture		 RIZ AUX LEGUMES	 PUREE DE POIREAUX 	POMMES SAUTEES FLAGEOLET AUX HERBES	 NOUILLES BEURRE BIO CAROTTES VICHY
Menu Végétarien	 GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	 GATEAU DE COURGE AU PESTO	 STEAK DE SOJA SAUCE AUX HERBES	 NUGGETS DE BLE	 BOUCHEE DE CHAMPIGNONS
Garniture	 SALADE VERTE	SALADE VERTE AUX GRAINES	 PUREE DE POIREAUX 	POMMES SAUTEES FLAGEOLET AUX HERBES	 NOUILLES BEURRE BIO CAROTTES VICHY
	+	+	+	+	+
Fromage		MIMOLETTE			FROMAGE A LA COUPE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AU COULIS DE CASSIS	COMPOTE DE PECHE	¹ CHOUX A LA CREME	 FRUIT DE SAISON	 PRUNEAUX AU SIROP DE VANILLE

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