

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Hors d'œuvre	SALADE DE CREVETTES ET GUACAMOLE	FROMAGE BLANC AUX HERBES BIO	SALADE DE LENTILLES A LA MAROCAINE	VELOUTE DE POTIRON AUX CROUTONS ET FROMAGE BIO	POTAGE AUX LEGUMES BIO
Menu Standard	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA CHORIZO	COTE PORC CARAMEL ET ANANAS	CHORBA DE POULET		FILET DE DAURADE SAUCE CITRON
Garniture	BIO RATATOUILLE MAISON RIZ A L'ESPAGNOL	BIO NOUILLES CHINOISE POELEE ASIATIQUE	SALADE VERTE AUX BIO ABRICOTS SECS		POMMES VAPEUR CHOUX DE BRUXELLE
Menu Végétarien	TORTILLA AU FROMAGE	BOULETTE DE BLE PANEE A LA THAI	TAJINE AUX LEGUMES	RISOTTO A L'EPINARDS ET POMMES VERTES	GATEAU DE COURGETTES AU PESTO ROUGE ET FROMAGE
Garniture	BIO RATATOUILLE MAISON RIZ A L'ESPAGNOL	NOUILLES CHINOISE POELEE ASIATIQUE	SALADE VERTE AUX BIO ABRICOTS SECS	BIO SALADE DE MÂCHE	BIO POMMES VAPEUR BIO CHOUX DE BRUXELLE
Fromage				TOMME DE BREBIS	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	CREME CATALANE	BIO RAISIN BIO	GATEAU MOELLEUX A LA FLEUR D'ORANGER	COMPOTE DE POIRES	BIO YAOURT AUX FRUITS

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

BIO 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