

	lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
Hors d'œuvre	 VELOUTE DE CHOU FLEUR 	 CHAMPIGNONS A LA GREQUE		 CONCOMBRE A LA CIBOULETTE 	 SOUPE DE CRESSON
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA	 POITRINE DE VEAU FARCIE	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACES		 ESCALOPE DE PORC PANEE
Garniture	 BOULGOUR ET CELERI BRAISE	 RIZ PILAF PETITS POIS A L'ECHALOTES	 ECRASE DE POMME DE TERRE AU CITRON  TOMATE AUX HERBES		 FRITES  CHOU ROUGE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 AIGUILLETTE DE BLE AUX CAROTTES	 FAJISTAS DE LEGUMES	 CAKE AUX COURGETTES	 LASAGNES LEGUMES ET SAUCE TOMATE AU PESTO	 GALETTE DE BOUGLOUR VEGETARIEN
Garniture	 BOULGOUR ET CELERI BRAISE	 RIZ PILAF PETITS POIS A L'ECHALOTES	 ECRASE DE POMME DE TERRE OLIVES  TOMATE AUX HERBES	 SALADE DU CHEF	 FRITES  CHOU ROUGE
	+	+	+	+	+
Fromage	PONT L'EVEQUE		TOMME AU LAIT DE CHEVRE		
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON	 GATEAU YAOURT AU CACAO	COCKTAIL DE FRUITS	 FLAN CAMEL	 MUSLI AUX FRUITS ROUGES

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