

	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Hors d'œuvre	 MACEDOINE DE LEGUMES	 BETTERAVE MIMOSA		 POTAGE AUX LEGUMES	 CHAMPIGNONS A L'AIL
Menu Standard	 DAUBE DE BŒUF	 BLANQUETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER	 COTE DE PORC PANEE		 CUISSSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE
Garniture	 COQUILLETES SALSIFIS PERSILLEES	 CHOU FLEUR A LA PAYSANNE  RIZ SAUVAGE	 PUREE DE PANAIS  SALADE VERTE		 FRITES  TOMATE AUX HERBES
Menu Végétarien	 BOULETTES DE SARRASIN LENTILLES	 COURGETTE RONDE FARCI AU FROMAGE	 OMELETTE AUX FINES HERBES	 GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	 STEAK EPEAUTRE AUX LEGUMES
Garniture	 COQUILLETES SALSIFIS PERSILLEES	 CHOU FLEUR PAYSANNE  RIZ SAUVAGE	 PUREE DE PANAIS  SALADE VERTE		 FRITES  TOMATE AU FOUR
Fromage			ANIMATION		
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 VELOUTE AUX FRUITS	 TIRAMISU	 COCKTAIL FRUITS	 FRUITS DE SAISON	CAKE CHOCOLAT

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