





























	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Hors d'œuvre	 MELI MELO DE SALADE AUX DES DE FROMAGES	 SALADE DE CAROTTE AUX RAISINS SEC	 PATE DE CAMPAGNE SUR LIT DE SALADE OU TABOULE	 MACEDOINE DE LEGUMES	 ENDIVE VINAIGRETTE AUX NOIX
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 SAUTE DE DINDE AU CURRY	 ROTI DE VEAU AU JUS	 EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		 CASSOLETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES
Garniture	 RIZ AUX HERBES CHOU DE BRUXELLES	POMMES SAUTEES NAVETS BRAISES	 PATE & HARICOTS VERTS 		 TAGLIATELLES  CHOU BLANC CONFITS
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 BOUCHEE DE RIZ HARICOTS ROUGES POIVRON	 OMELETTE NATURE	 GALETTE DE QUINOA AUX LEGUMES	 GALETTES DE POMMES DE TERRE MAISON	 FAJISTAS DE LEGUMES
Garniture	EPINARD HACHE CREME SALADES VERTES	POMMES SAUTEES NAVETS BRAISES	MELI MELO DE SALADE AU BALSAMIQUE	 SALADE DE MACHE  AUX BETTERAVES	 TAGLIATELLES  CHOU BLANC CONFITS
	+	+	+	+	+
Fromage				 FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON	 YAOURT AUX FRUITS	 TARTE CITRON	 SALADE DE FRUITS FRAIS	POT DE GLACE

Toute l'équipe de la Restauration du Chantier d'Insertion et de l'ESAT vous souhaite un bon appétit !

 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