



















	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE CONCOMBRE AU MAÏS	POTAGE AUX LEGUMES	 MACEDOINE DE LEGUMES ŒUF DUR		SALADE DE LENTILLES
	+	+	+	+	+
Menu Standard	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE		 LONGE DE BŒUF BOURGEOIS	 CHOUROUTE GARNIE	BROCHETTE DE POISSON PANE
Garniture	 RIZ AUX LEGUMES BIO		HARICOTS VERTS BIO COQUILLETES AU BEURRE BIO	 POMMES VAPEUR	CAROTTES AIL PERSIL NOUILLES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 RISOTTO AUX FEVES & FONDUE DE POIREAUX	 BOUCHEE AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS COCO	 PAKORAS DE CHOU FLEUR BROCOLI	 WRAPS AU POIS CHICHS EPINARDS ET FETA	FETTUCCINE AIL ET COURGETTES
Garniture	 SALADE VERTE  BIO	TAGLIATELLES HARICOTS VERTS	 TRIO DE LEGUMES BIO COQUILLETES AU BEURRE BIO	SALADE COMPOSEE  BIO	SAUCE TOMATE
	+	+	+	+	+
Fromage		FROMAGE A LA COUPE		 MUNSTER AOP ou BRIE BIO	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AU SUCRE	 FRUIT DE SAISON  BIO	PATISSERIE	SORBET FRAMBOISE	FLAN PISTACHE ALSA

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