















	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Hors d'œuvre	 CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	 BIO SALADE DE BETTERAVES	 TABOULET A LA MENTHE BIO		 BIO ENDIVE BIO VINAIGRETTE AU GOUDA
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 EMINCE DE BŒUF A L'ITALIENNE	 MIJOTE DE POISSON AUX LEGUMES		 COTE DE PORC DE MONTAGNE PANE	 RAGOUT DE POULET AU CURRY
Garniture	FARFALE CHOUX FLEURS AUX HERBES	BIO RIZ SAUVAGE AUX LEGUMES BIO		BIO COURGETTE BIO AU CURCUMA HARICOTS ROUGES	BIO POMMES CAMPAGNARDES CAROTTES BIO A L'AIL
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 KNOEPFLES AUX CHAMPIGNONS	 AUMÔNIERE DE LEGUMES	 STEAK EPEAUTRE ET CAROTTES	 CHILI DE LEGUMES	 OMELETTE AUX FINES HERBES
Garniture	SALADE DE FEUILLE DE CHENE	BIO RIZ SAUVAGE AUX LEGUMES BIO	FONDUE D'EPINARDS BIO POMMES ALLUMETTES BIO	 SALADE VERTE AUX BIO LEGUMES BIO EN JULIENNE	BIO POMMES CAMPAGNARDES BIO CAROTTES BIO A L'AIL
	+	+	+	+	+
Fromage		CREME DE FROMAGE		FROMAGE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	ŒUF NEIGE AU CARMEL	BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU COULIS DE CASSIS	BIO COMPOTE DE POMME	OREILLONS ABRICOTS

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