




























	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Hors d'œuvre	FEUILLETÉE AU FROMAGE	 SALADE NICOISE		 CONCOMBRES BIO BULGARES	 SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 RÔTI DE PORC AUX PRUNNEAUX	 ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX HERBES	 PALERON DE BŒUF BRAISÉE	 FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	
Garniture	 CHOUX ROUGE ET POMMES DE TERRE BRAISÉES	 FEVES ET CAROTTES BIO  COQUILLETES BIO	 PUREE DE CELERI	 CHOUCROUTE TZIGANE POIVRON ROUGE ET PAPRIKA  POMMES VAPEUR	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	FLAN DE COURGETTE AUX COQUILLETES	 TARTE A L'OIGNONS	 NUGGETS DE BLE SAUCE TOMATE BIO 	 CAKE POIVRONS FETA ET OLIVES 	 GRATIN DE CROZETS BIO ET EPINARDS AU REBLOCHON 
Garniture	SALADE VERTE BIO	 FEVES ET CAROTTES BIO  COQUILLETES BIO	 PUREE DE CELERI	SALADE POIS CHICHE AUX OLIVES	 SALADE VERTE BIO
	+	+	+	+	+
Fromage			FROMAGE A LA COUPE		
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FLAN CARAMEL	 FROMAGE BLANC BIO CANNELLE 	ECLAIR VANILLE	 PANACOTTA CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS

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