

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	 BIO GASPACHO AUX POIVRONS	 CŒUR DE PALMIER EN SALADE	 BIO SALADE DE BETTERAVE AUX MAIS		 BIO TABOULE
Menu Standard	SAUTE DE PORC AUX CAROTTES		 EMINCE DE BOEUF A L'ITALIENNE	 PAELLA DU CHEF	ROTI DE DINDE SERVI FROID SAUCE AUX HERBES
Garniture	BIO QUINOA FONDUE DE POIREAUX		BIO POMMES BOUILLON TOMATE PROVENCALE		 BIO Salade de tomates salde haricots verts Salade de carottes Salade de betteraves
Menu Végétarien	 GALETTE DE LENTILLES	 BIO PENNES AU PECORINO ET RAGOUT DE LEGUMES TOMATES -COURGETTES	 CROC FROMAGE	 RIZ VALENCIENNE	 FAJISTAS DE LEGUMES SAUCE TOMATE AUX EPICES
Garniture	BIO QUINOA FONDUE DE POIREAUX	BIO -AUBERGINES-HARICOTS ROUGES - A L'AIL AUBERGINE	BIO POMMES BOUILLON TOMATE PROVENCALE		BIO Salade de tomates salde haricots verts Salade de carottes Salade de betteraves
Fromage		ST NECTAIRE		COMTE ORIGINE AOP	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	GLACE	FRAISES AU SUCRE	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	MELON	BIO YAOURT AUX FRUITS

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