

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	 SALADE DE CAROTTE BIO	 TABOULET DE BOULGOUR A LA MENTHE		 PASTEQUE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE		 ROTI DE BŒUF FROID SAUCE A L'AIL	 BROCHETTE DE POISSON PANE	 SAUTE DE DINDE AU PAPIKA
Garniture	POMMES RISSOLEES BIO  TRIO DE LEGUME		SALADE DE POMMES DE TERRE  DUO DE CRUDITEES	FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	PUREE DE POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS PERSILLES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 OMELETTE NATURE	 CREPE AUX CHAMPIGNONS	 QUICHE AUX LEGUMES BIO	 FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	 NUGGET DE BLE
Garniture	POMMES RISSOLEES BIO  TRIO DE LEGUME	 RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS	 SALADE DE POMMES DE TERRE  DUO DE CRUDITEES	 SALADE DE FEUILLE DE CHENE	 PUREE DE POMMES DE TERRE  CHOUX FLEURS PERSILLES
	+	+	+	+	+
Fromage				PONT L'EVEQUE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	TARTE AUX FRUITS	 FROMAGE BLANC AUX FRAISES ET FRAMBOISES	 FLAN CARAMEL	SORBET	 CREME AU CHOCOLAT

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



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