

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	 ŒUF A LA RUSSE BIO	 SALADE DE HARICOTS VERTS GRAINES DE SESAMES BIO	JAMBON MELON OU MELON NATURE		 CRUDITES DE SAISON BIO
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 RAGOUT DE PORC MONTAGNE A L'ESTRAGON	 ESCALOPE DE POULET PANEE ET SON JUS	 JOUE DE BŒUF BRAISEE	FILET DE POISSON DU MARCHE SAUCE AUX HERBES	
Garniture	BIO GRATIN DE RIZ ET COURGETTES	BIO POMME RISSOLEES BIO ET BROCOLIS PERSILLES	 FUSILLI AU BEURRE BIO BIO RATATOUILLE DE LEGUMES	BIO JARDINIERE DE LEGUMES BIO QUINOA	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 KNOEPFLES AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE	 FALAFEL AUX LEGUMES	 GALETTE VEGETARIENNE	 OMELETTE AUX TOMATES ET OIGNONS	 Hachis Parmentier à la patate douce et aux lentilles BIO
Garniture	BIO DUO DE SALADES	BIO POMME RISSOLEES BIO ET BROCOLIS PERSILLES	 FUSILLI AU BEURRE BIO BIO RATATOUILLE DE LEGUMES	BIO JARDINIERE DE LEGUMES BIO QUINOA	BIO SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage				BIO FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 SALADE DE FRUITS	BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BIO FRUITS	TARTE TROPEZIENNE	 FLAN PISTACHE

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

BIO Produits Bio

Certains plats peuvent contenir des allergènes:

Gluten, Œufs, Crustacés, Poissons, Mollusques, Soja, Lait/Lactose, Fruits à coque, Arachides, Moutarde, Sésame, Sulfites, Céleri, Lupin

 Produits Locaux

 Plat sans porc

 Menu du Monde

Origine des viandes disponible sur site ou au 03 88 79 72 00