

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE PASTÈQUE ET FETA	 GASPACHO DE PETITS POIS A LA MENTHE	 CAKE AU CHORIZO OU CAKE AUX OLIVES	 SALADE DE CONCOMBRE	 HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 FILET DE POISSON DU MARCHÉ SAUCE BLANQUETTE	 ROTI DE BŒUF SAUCE AIOLI PLAT FROID	TOURNEDOS DE DINDE AU CURRY		FILET DE POISSON DU MARCHÉ SAUCE AUX CHAMPIGNONS PARIS
Garniture	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	 SALADE DE POMME DE TERRE  ET DUO DE CRUDITES	POMMES CROQUETTES ET POELEE DE LEGUMES		BROCOLIS AU BEURRE PENNES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 GATEAU DE COURGETTES AU PESTO ROUGE	 AUMÔNIERE DE LEGUMES ET ŒUF	 FAJISTAS DE LEGUMES CHOU FLEUR	 LASAGNE AUX COURGETTES ET CHAMPIGNONS	 GNOCCHIS AU PESTO D'AVOCAT ET CHAMPIGNONS DE PARIS
Garniture	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	 SALADE DE POMMES DE TERRE  ET DUO DE CRUDITES	 POMMES CROQUETTES  ET POELEE DE LEGUMES	 SALADE VERTE	 MELI MELO DE SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage		 BRIE BIO			 FROMAGE A LA COUPE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 POIRE AU COULIS DE CHOCOLAT	GLACE	 FRAISES AU SUCRE	 FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	MELON

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