















	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Hors d'œuvre	 SALADE AUX DES DE FROMAGES BIO	 DUO CRUDITES DE SAISON BIO BIO	 SALADE DE HARICOTS VERTS AU BALSAMIQUE BIO		 POTAGE AUX LEGUMES BIO
Menu Standard	 FILET DE LINGRE AUX HERBES	 ROTI DE PORC DJONNAISE		 CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	 BŒUF EN GOULASH 
Garniture	BIO RIZ PILAF MACEDOINE DE LEGUMES	BIO PUREE DE POTIRON  CONFIT DE BLETTES AUX OIGNONS		BIO POMMES RISSOLEES HARICOTS BEURRE DE LEGUMES	BIO CAROTTE AIL PERSIL BIO EBLY CHOUX FLEURS PERSILLES
Menu Végétarien	 CREPE AUX FROMAGES	 LENTILLE VERTE AUX COURGETTES BIO	 SPAGHETTI VEGETARIENNE Façon BOLOGNAISE	 OMELETTE AUX FINES HERBES BIO	KNOEPFLES AUX CHAMPIGNONS
Garniture	BIO RIZ PILAF MACEDOINE DE LEGUMES	BIO PUREE DE POTIRON CONFIT DE BLETTES AUX OIGNONS	BIO MELI MELO DE SALADE VERTES	POMMES RISSOLEES HARICOTS BEURRE DE LEGUMES	BIO CAROTTE AIL PERSIL BIO SALADES VERTES
Fromage				BIO CAMEMBERT	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	PECHES AU SIROP	BABA AU SIROP	BIO YAOURT AUX FRUITS	BIO FRUIT DE SAISON	BIO PETIT SUISSE AU SUCRE

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