













	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Hors d'œuvre	MENU RADIS AU SEL 	ENDIVE VINAIGRETTE	CREPE AUX FROMAGES		 SALADE DE BETTERAVE ROUGE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	ROTI DE PORC AU THYM		FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES	CUISSE DE POULET SAUCE BLANCHE	STEAK HACHE AUX OIGNONS
Garniture	PUREE CRECY		QUINOA  JULIENNE DE LEGUMES	 FUSILLI COURGETTES AUX HERBES	 POMMES SAUTEES SALADE VERTES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	OMELETTE CIBOULETTE ET MOZZARELLA	 RAVIOLES VEGETARIENNE SAUCE AUX HERBES	 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FEVES	 NUGGETS DE BLE	 GRATIN DE PENNE AUX LEGUMES
Garniture	PUREE CRECY	SALADE VERTE JULIENNE DE CAROTTE	 SALADE DE MÂCHE	FUSILLI COURGETTES AUX HERBES	SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage				FROMAGE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FLAN CARAMEL	GLACE	COCKTAIL FRUITS	 COMPOTE DE POIRE	YAOURT AU SUCRE

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