



















	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Hors d'œuvre	 MENU  ŒUF MAYONNAISE BIO	 CHAMPIGNONS A L'AIL	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	MENU 	xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI xx
Menu Standard	STEACK HACHE DE VEAU POEELE SAUCE CHAMPIGNONS		BROCHETTE DE POISSON PANEE	 ESCALOPE DE PORC DE MONTAGNE PANEE	
Garniture	 PUREE CRECY BIO		SPAGHETTI RATATOUILLE MAISON	 GRATIN DE POMME DE TERRE  COURGETTES BIO	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 GALETTE DE BLE AUX LEGUMES	 CHILI DE LEGUMES & RIZ BIO	 BOLOGNAISE VEGETARIENNE	 OMELETTE AUX FINES HERBES BIO	
Garniture	 PUREE CRECY BIO	 SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE	 GRATIN DE POMME DE TERRE  COURGETTES BIO	
	+	+	+	+	+
Fromage	CREME DE FROMAGE A L'AIL			ST NECTAIRE AOP	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON BIO	CREME VANILLE	BROWNIE AU CHOCOLAT	 SALADE DE FRUITS FRAIS	

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, Sulfités, Céleri, Lupin

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