























	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Hors d'œuvre		 CELERI REMOULADE 	 CERVELAS VINAIGRETTE OU RADIS PETIT BEURRE 		xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI xx
	+	+			
Menu Standard	 BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 	 POISSON DU MARCHÉ AUX HERBES 	 BRAISER DE BŒUF ET SA PERSILLADE 	 ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS 	
Garniture	 GNOCCHIS CAROTTES A L'AIL	 BOULGOUR PILAF PETIT POIS	POMMES DE TERRE SAUTEES ET BROCOLIS	 COQUILLETES FONDUE DE POIREAUX	
	ou	ou			
Menu Végétarien	 GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	 FLAN DE COURGETTES AU FROMAGE	 TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	 OMELETTE AUX FINES HERBES	
Garniture	SALADE AUX BETTERAVES	 BOULGOUR PILAF PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTEES ET BROCOLIS	OMELETTE AUX FINES HERBES	
	+	+			
Fromage	FROMAGE			EMMENTAL	
	+	+			
Dessert du jour (ou 1 laitage)	PECHES AU COULIS DE FRANBOISE	 YAOURT AUX FRUITS	GLACE	 CAKE CITRON	

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