




















	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Hors d'œuvre	 HARICOTS VERTS EN SALADE 	 VELOUTE DE PANAIS CURRY COCO 	PATE EN CROÛTE OU TERRINE DE LEGUMES	xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx	xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx
Menu Standard	 STEACK HACHE DE VEAU 	 FILET DE POISSON FACON MATELOTTE	 CORDON BLEU DE DINDE MAISON 		IME 7 REPAS
Garniture	CHOU FLEUR VAPEUR AUX HERBES FRITE	 CHOUROUTE POMMES VAPEUR	 POMMES RISSOLETS  CAROTTES A L'AIL		
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 CROC FROMAGE	OMELETTE AUX FINES HERBES	 GALETTE DE POMME DE TERRE AUX HERBES 		
Garniture	CHOU FLEUR VAPEUR AUX HERBES Frite	 HARICOTS BEURRE POMMES VAPEUR	 SAUCE FROMAGE BLANC SALADE		
	+	+	+	+	+
Fromage		FROMAGE A LA COUPE			
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT A LA VANILLE	 SALADE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT		

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