
















	lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Hors d'œuvre	RADIS AU BEURRE	 ŒUF MAYONNAISE ET SA SALADE	 BIO SALADE VERTE AUX HERBES ET A LA FETA		 CHAMPIGNONS A LA TOMATE ET CORIANDRE
Menu Standard	 BROCHETTE DE VOLAILLE AU CURCUMA		 COTE DE PORC DE MONTAGNE	EMINCE DE BŒUF ET SA PERSILLADE	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACEE
Garniture	 RATATOUILLE MAISON BIO POMMES CAMPAGNARDES		BIO TOMATE PROVENCALE BOULGOUR AU BEURRE BIO	BIO RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS A LA TOMATE	BIO EPINARD HACHE CREME POMMES VAPEUR
Menu Végétarien	 QUICHE AUX LEGUMES	 RAGOUT HARICOTS TARBAIS ET COURGETTE IGP BIO	 BRICK A L'ŒUF ET A L'EMMENTAL BIO	 CURRY DE POIS CHICHES AUX LEGUMES DE SAISON	 CREPE DE SARRASIN AUX FROMAGES
Garniture	 RATATOUILLE MAISON BIO POMMES CAMPAGNARDES	 COMPOTEE OIGNONS ET POIVRONS PANAIS BIO MELI MELO DE SALADE	BIO TOMATE PROVENCALE BOULGOUR AU BEURRE BIO	BIO RIZ SAFRANE ET HARICOTS VERTS A LA TOMATE	BIO EPINARD HACHE CREME POMMES VAPEUR
Fromage		 MIMOLETTE		CROQ LAIT BIO	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	BIO YAOURT	BIO FRUIT DE SAISON	MILLEFEUILLE	OREILLONS ABRICOTS	GLACE

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

 **BIO** 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