























	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
Hors d'œuvre	ASCENSION	 CONCOMBREAU YAOURT	 TARTE AUX LEGUMES	 SALADE THAILANDAISE CAROTTE ET RADIS BLANC	MACEDOINE DE LEGUMES
Menu Standard		 MIJOTEE DE POISSON AUX LEGUMES BIO	 BURGER DE BŒUF MIJOTE SAUCE AU POIVRE	 CUISSE DE POULET AUX HERBES THAI	
Garniture		QUINOA AUX LEGUMES BIO  ET FENOUIL CONFIT	 TOMATE AUX HERBES  SALADE DE POMME DE TERRE	NOUILLES THAI COURGETTES ET POIVRONS	
Menu Végétarien		 CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES 	 GALETTE DE BOUGLHOUR VEGETARIEN 	 GNOCCHIS ET COURGETTE A LA RICOTTA	 HACHI PARMENTIER VEGETARIEN AU LENTILLES
Garniture		 QUINOA AUX LEGUMES ET FENOUIL CONFIT	 TOMATE AUX HERBES  SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE	 ET SALADE VERTE
Fromage					PONT L'EVEQUE
Dessert du jour (ou 1 laitage)		SALADE D'ANANAS	 FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	SORBET 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