
















	lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Hors d'œuvre	 BIO GASPACHO TOMATES AUX POIVRONS	 CŒUR DE PALMIER EN SALADE	 BIO SALADE DE BETTERAVE AUX MAIS	MENU ESPAGNOL	 BIO TABOULÉ
Menu Standard	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX		 EMINCE DE BOEUF A LA MEXICAINE	 PAELLA DU CHEF	 ROTI DE DINDE SERVI FROID SAUCE AUX HERBES
Garniture	BIO QUINOA BIO FONDUE DE POIREAUX		BIO POMMES BOUILLON BIO TOMATE PROVENCALE		 Salade de tomates salde haricots verts BIO Salade de carottes Salade de betteraves
Menu Végétarien	 GALETTE DE LENTILLES	 BIO PENNES AU PECORINO ET RAGOUT DE LEGUMES TOMATES -COURGETTES	 CROC FROMAGE	 RIZ VALENCIENNE AUX EPICES DOUICES	 FAJISTAS DE LEGUMES SAUCE TOMATE AUX EPICES
Garniture	BIO QUINOA BIO FONDUE DE POIREAUX	BIO -AUBERGINES-HARICOTS ROUGES - BIO A L'AIL AUBERGINE	BIO POMMES BOUILLON BIO TOMATE PROVENCALE	DES DE TOFU-LENTILLES - OIGNONS-POIVRONS VERTS ET ROUGE -TOMATES -PETITS POIS	 Salade de tomates salde haricots verts BIO Salade de carottes Salade de betteraves
Fromage		ST NECTAIRE		COMTE ORIGINE AOP	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	GLACE	FRAISES AU SUCRE	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	PASTEQUE	YAOURT AUX FRUITS

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