








































	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Hors d'œuvre	 ŒUF A LA RusSE 	 SALADE DE HARICOTS VERTS GRAINES DE SESAMES 	JAMBON MELON OU MELON NATURE		 CRUDITES DE SAISON BIO 
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 RAGOUT DE PORC A L'ESTRAGON 	 ESCALOPE DE POULET PANEE ET SON JUS 	 RÔTI DE BŒUF A LA COCOTTE 	 FILET DE POISSON DU MARCHE SAUCE AUX HERBES 	
Garniture	 GRATIN DE RIZ ET COURGETTES	 POMME RISSOLEES BIO TOMATE AUX HERBES	 FUSILLI RATATOUILLE DE LEGUMES 	 JARDINIERE DE LEGUMES QUINOA 	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 KNOEPFLES AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE	 FALAFEL AUX LEGUMES	 GALETES DE CEREALES LEGUMINEUSES CAROTTES AU CURRY	 OMELETTE AUX TOMATES ET OIGNONS	 Hachis Parmentier à la patate douce et aux lentilles BIO 
Garniture	 DUO DE SALADES	 POMME RISSOLEES BIO TOMATE AUX HERBES 	 FUSILLI RATATOUILLE DE LEGUMES 	 JARDINIERE DE LEGUMES QUINOA 	 SALADE VERTE 
	+	+	+	+	+
Fromage				 FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	 FRUITS	ABRICOTS AU SIROP	 FLAN 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, Sulfites, Céleri, Lupin

Origine des viandes disponible sur site ou au 03 88 79 72 00