



















	lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026 	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Hors d'œuvre	CONCOMBRE A LA FETA	MENU BETTERAVE MIMOSA	CELERI REMOULADE AUX NOIX		MOUSSE D'AVOCAT ET TOMATE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	SAUCISSE PAYSANNE A FRIRE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE		 BROCHETTE DE POISSON PANE	 SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA
Garniture	DUO DE POMMES DE TERRE SAUTEES ET COURGETTES	RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS		FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	PUREE DE POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS PERSILLES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	QUICHE DE LEGUMES ET SALADE VERTE	GALETTE D'EPEAUTRE ET CAROTTES	 BOUCHEE AUX CHAMPIGONS	 FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	 NUGGET DE BLE
Garniture	DUO DE POMMES DE TERRE SAUTEES ET COURGETTES 	 RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS	 TAGLIATELLE  CAROTTES CONFITES	 SALADE DE FEUILLE DE CHENE	 PUREE DE POMMES DE TERRE  CHOUX FLEURS PERSILLES
	+	+	+	+	+
Fromage				PONT L'EVEQUE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	PASTEQUE	 FROMAGE BLANC AUX FRAISES ET FRAMBOISES	 SORBET CITRON- FRAMBOISE	FLAN CAMEL	 CREME 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, Sulfites, Céleri, Lupin

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