





























	lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Hors d'œuvre	 SALADE DE PASTÈQUE ET FETA	 GASPACHO DE PETITS POIS MENTHE ET FROMAGE FRAIS	 CAKE AUX OLIVES	 SALADE DE CONCOMBRE	 HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
Menu Standard	 FILET DE POISSON DU MARCHÉ SAUCE AU PERSIL	 ROTI DE BŒUF SAUCE AIOLI PLAT FROID	 CUISSÉ DE POULET AMÉRICAINE		 BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
Garniture	 BROCOLIS AU BEURRE PENNES	 SALADE DE POMME DE TERRE ET DUO DE CRUDITES	POMMES CROQUETTES ET POÊLÉE DE LÉGUMES		DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS
Menu Végétarien	 GÂTEAU DE COURGETTES AU PESTO ROUGE	 AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES ET ŒUF	 FAJISTAS DE LÉGUMES CHOU FLEUR	 LASAGNE AUX COURGETTES ET CHAMPIGNONS	 GNOCCHIS AU PESTO D'AVOCAT ET CHAMPIGNONS DE PARIS
Garniture	 BROCOLIS AU BEURRE PENNES	 SALADE DE POMMES DE TERRE ET DUO DE CRUDITES	 POMMES CROQUETTES ET POÊLÉE DE LÉGUMES	 SALADE VERTE	 MELI MELO DE SALADE VERTE
Fromage		 BRIE BIO			 FROMAGE À LA COUPE
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 GLACE	BABA AU SIROP	 MELON	 CRÈME CARAMEL	FRAISES AU SUCRE

Toute l'équipe de la Restauration du Chantier d'Insertion et de l'ESAT vous souhaite un bon appétit !



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