

	lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Hors d'œuvre	 SALADE DE RADIS RAPE	 TOMATE MOZZARELLA	ŒUF DUR AU THON	 SALADE DE CHAMPIGNONS A LA GREQUE	 DUO DE CRUDITES 
	+	+	+	+	+
Menu Standard	ASSIETTE DE VIANDE FROIDE	KNACK		 FAJITAS POULET ET LEGUMES	 POISSON PANE SAUCE TOMATE
Garniture	 TABOULE AUX LEGUMES 	 SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE		 SALADE VERTE POMMES RISSOLEES	 CHOUX FLEURS ET SPAGHETTI
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 TERRINE TROIS LEGUMES	 TARTE POIREAUX	 CROC FROMAGE	 FAJITAS AUX LEGUMES BIO	 CROQUETTE DE COURGETTES AUX OLIVES
Garniture	 TABOULE AUX LEGUMES 	 SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE	 RATATOUILE FROIDE SALADE VERTE	SALADE VERTE POMMES RISSOLEES	CHOU FLEURS ET SPAGHETTI
	+	+	+	+	+
Fromage	REBLOCHON DE SAVOIE				(FETE d'ÉTÉ IME)
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	CONE CHOCOLAT	 CREME A LA VANILLE	 NECTARINE	GLACE	 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