

	lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Hors d'œuvre	CAROTTE SAUCE AU YAOURT	 SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE A LA MENTHE	 <u>CAAHM UNIQUEMENT :</u> TOMATE MOZZARELLA	 TABOULÉ	 SALADE DE CHOUX BLANC
	+	+	+	+	+
Menu Standard		 BROCHETTE DE VOLAILLE SERVIE FROIDE SAUCE AU CURCUMA	KNACK	TERRINE DE THON MAYO	STEAK HACHE AUX OIGNONS
Garniture		 SALADE VERTE SALADE D'HARICOTS ET POIS CHICHE	 SALADE VERTE SALADE DE POMME DE TERRE	ASSIETTE DE TROIS CRUDITES	WEDGE COUNTRY SALADE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	STEAK EPEAUTRE	 Emince veggie froid sauce a l'ail	 TARTE AUX POIREAUX	 WRAPS DE LEGUMES FROID SAUCE FROMAGE BLANC	 Steak VEGGIE
Garniture	 SALADE DE TOMATE-OIGNON-SALADE VERTE CELERI REMOULADE	 SALADE D'HARICOTS ET POIS CHICHE SALADE VERTE	 SALADE VERTE SALADE DE POMME DE TERRE	 ASSIETTE DE TROIS CRUDITES	WEDGE COUNTRY SALADE
	+	+	+	+	+
Fromage			ESAT Uniquement: Barbecue	 CAMEMBERT	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	¹ COMPOTE DE POMME	 FRUIT DE SAISON	GLACE	 SALADE D'ANANAS	CONE DE GLACE

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