






















	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Hors d'œuvre	FEUILLETÉE AU FROMAGE	 SALADE NICOISE		 CONCOMBRES BIO BULGARES	 CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BIO
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 RÔTI DE PORC AUX PRUNNEAUX	 ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX HERBES		 FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	
Garniture	 CHOUX ROUGE ET POMMES DE TERRE BRAISES	 FEVES ET CAROTTES BIO  COQUILLETES BIO		 CHOUCROUTE TZIGANE  POMMES VAPEUR	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	FETTUCCINE AIL ET COURGETTES	 QUICHE AUX LEGUMES		 CAKE POIVRONS FETA ET OLIVES	 GRATIN DE CROZETS BIO ET EPINARDS AU REBLOCHON AOP
Garniture	SALADE VERTE BIO	 FEVES ET CAROTTES BIO  COQUILLETES BIO		 SALADE POIS CHICHE AUX OLIVES	 SALADE VERTE BIO
	+	+	+	+	+
Fromage					
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FLAN CARAMEL	 FROMAGE BLANC BIO CANNELLE 		 PANACOTTA CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS

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

	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Hors d'œuvre	 CELERI REMOULADE	 TABOULET DE BOULGHOUR			 SALADE DE CHOUX BLANC
	+	+	+	+	+
Menu Standard		 EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA		 CHEESEBUGER MAISON	FILET DE COLIN A L'ANETH
Garniture		RIZ PILAF  CHOU FRISE BRAISE		 FRITES BIO  SALADE VERTES BIO	 TAGLIATELLE BIO BROCOLIS AU BEURRE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 PENNE FAÇON BOLOGNAISE VEGETARIEN	 RISOTTO AUX DES DE POTIRONS		 HAMBURGER VEGETARIEN MAISON	 GALETTE DE POMMES DE TERRE ET CELERI MAISON
Garniture	 SALADE VERTE BIO	 CHOU FRISE BRAISE		 FRITES BIO  SALADE VERTES BIO	 SALADE DE MACHE
	+	+	+	+	+
Fromage	 FROMAGE A LA COUPE BIO			 CREME DE FROMAGE BIO	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON	 MOUSSE AU CHOCOLAT BIO		 FRUITS AU SIROP	PATISSERIE

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

	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Hors d'œuvre		 CELERI REMOULADE		xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx	xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx
	+	+			
Menu Standard	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	 POISSON DU MARCHÉ AUX HERBES			
Garniture	GNOCCHIS CAROTTES A L'AIL	 BOULGOUR PILAF PETIT POIS		ASCENSION	PONT
	OU	OU			
Menu Végétarien	GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA	 FLAN DE COURGETTES AU FROMAGE			
Garniture	SALADE AUX BETTERAVES	 BOULGOUR PILAF PETITS POIS			
	+	+			
Fromage	FROMAGE				
	+	+			
Dessert du jour (ou 1 laitage)	PECHES AU COULIS DE FRANBOISE	 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

	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Hors d'œuvre	HARICOTS VERTS EN SALADE	 FRISEE AUX DES DE FROMAGES		SALADE DE SOJA ET CŒUR DE PALMIER	Pas d'enfants au self
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 STEACK HACHE DE VEAU	 FILET DE POISSON FACON MATELOTTE		SPAGHETTI BOLOGNAISE BIO	
Garniture	 CHOU FLEUR EN GRATIN FRITE	 NOUILLES HARICOTS BEURRES BIO		DUO DE SALADES VERTES	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 CROC FROMAGE	 GATEAU DE COURGE AU PESTO DE NOISETTES		SPAGHETTI VEGETARIENS	GNOCCHIS D'EPINARDS A LA RICOTTA
Garniture	CHOU FLEUR EN GRATIN Frite	 TAGLIATELLE HARICOTS BEURRES		(CAROTTES POIVRONS CHAMPIGNONS TOMATES FEVES) DUO DE SALADES VERTES	CAROTTES AUX HERBES
	+	+	+	+	+
Fromage					FROMAGE A LA COUPE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT A LA VANILLE	 SALADE DE FRUITS		FLAN CAMEL	ŒUF NEIGE AU CAMEL

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, Sulfités, Céleri, Lupin

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

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Hors d'œuvre	LUNDI DE PENTECOTE	 ŒUF MAYONNAISE ET SA SALADE			 CHAMPIGNONS A L'AIL
	+	+	+	+	+
Menu Standard				 EMINCE DE BŒUF A L'ESPAGNOL	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACEE
Garniture				 RIZ SAFRANE ET HARICOTS VERTS A LA TOMATE	 EPINARD HACHE CREME POMMES VAPEUR
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien		 RAGOUT HARICOTS TARBAIS ET COURGETTE BIO <span style="color: red;">IGP</span>		 CURRY DE POIS CHICHES AUX LEGUMES DE SAISON	 CREPE DE SARRASIN AUX FROMAGES
Garniture		 COMPOTEE OIGNONS ET POIVRONS PANAIS  MELI MELO DE SALADE		 RIZ SAFRANE ET HARICOTS VERTS A LA TOMATE	 EPINARD HACHE CREME POMMES VAPEUR
	+	+	+	+	+
Fromage		 MIMOLETTE		CROQ LAIT BIO	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)		 FRUIT DE SAISON		OREILLONS ABRICOTS	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