

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Hors d'œuvre	RADIS AU BEURRE	 ŒUF MAYONNAISE ET SA SALADE			 CHAMPIGNONS A L'AIL
	+	+	+	+	+
Menu Standard	BROCHETTE DE VOLAILLE AU CURCUMA			  EMINCE DE BŒUF A L'ESPAGNOL	 DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACEE
Garniture	RATATOUILLE MAISON POMMES CAMPAGNARDES			 RIZ SAFRANE ET HARICOTS VERTS A LA TOMATE	 EPINARD HACHE CREME POMMES VAPEUR
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	QUICHE AUX LEGUMES	 RAGOUT HARICOTS TARBAIS ET COURGETTE <b>IGP</b> BIO		 CURRY DE POIS CHICHES AUX LEGUMES DE SAISON	 CREPE DE SARRASIN AUX FROMAGES
Garniture	RATATOUILLE MAISON POMMES CAMPAGNARDES	 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)	YAOURT	 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

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Hors d'œuvre	 BETTERAVE MIMOSA	 CONCOMBREAU YAOURT 		 ASCENSION 	xX PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx
	+	+	+	+	+
Menu Standard	CUISSE DE POULET CHASSEUR	 MIJOTEE DE POISSON AUX LEGUMES BIO			
Garniture	 NOUILLES HARICOTS VERTS	QUINOA AUX LEGUMES BIO  ET FENOUIL CONFIT			
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 GNOCCHIS ET COURGETTE A LA RICOTTA	 CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES 			
Garniture	SALADE	 QUINOA AUX LEGUMES ET FENOUIL CONFIT			
	+	+	+	+	+
Fromage					
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	GLACE INDIVIDUELLE			

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 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	 <b>BIO</b> GASPACHO AUX POIVRONS	 CŒUR DE PALMIER EN SALADE			 <b>BIO</b> TABOULE
Menu Standard	SAUTE DE PORC AUX CAROTTES			 <b>BIO</b> PAELLA DU CHEF	ROTI DE DINDE SERVI FROID SAUCE AUX HERBES
Garniture	<b>BIO</b> QUINOA <b>BIO</b> FONDUE DE POIREAUX				 <b>BIO</b> Salade de tomates salde haricots verts <b>BIO</b> Salade de carottes Salade de betteraves
Menu Végétarien	 GALETTE DE LENTILLES	 <b>BIO</b> PENNES AU PECORINO ET RAGOUT DE LEGUMES TOMATES -COURGETTES		 RIZ VALENCIENNE	 <b>BIO</b> FAJISTAS DE LEGUMES SAUCE TOMATE AUX EPICES
Garniture	<b>BIO</b> QUINOA <b>BIO</b> FONDUE DE POIREAUX	<b>BIO</b> -AUBERGINES-HARICOTS ROUGES - <b>BIO</b> A L'AIL AUBERGINE			<b>BIO</b> Salade de tomates salde haricots verts <b>BIO</b> Salade de carottes Salade de betteraves
Fromage		ST NECTAIRE		COMTE ORIGINE AOP	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	GLACE	FRAISES AU SUCRE		MELON	<b>BIO</b> YAOURT AUX FRUITS

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 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	 SALADE DE CAROTTE BIO			 PASTEQUE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE			 BROCHETTE DE POISSON PANE	 SAUTE DE DINDE AU PAPIKA
Garniture	POMMES RISSOLEES BIO  TRIO DE LEGUME			FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	PUREE DE POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS PERSILLES
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 OMELETTE NATURE	 CREPE AUX CHAMPIGNONS		 FARFALE POEELE DE LEGUMES ET POIS CHICHES	 NUGGET DE BLE
Garniture	POMMES RISSOLEES BIO  TRIO DE LEGUME	 RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS		 SALADE DE FEUILLE DE CHENE	 PUREE DE POMMES DE TERRE  CHOUX FLEURS PERSILLES
	+	+	+	+	+
Fromage				PONT L'EVEQUE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	TARTE AUX FRUITS	 FROMAGE BLANC AUX FRAISES ET FRAMBOISES		SORBET	 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

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	 ŒUF A LA RUSSE <b>BIO</b>	 SALADE DE HARICOTS VERTS GRAINES DE SESAMES <b>BIO</b>			 CRUDITES DE SAISON <b>BIO</b>
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 RAGOUT DE PORC MONTAGNE A L'ESTRAGON	 ESCALOPE DE POULET PANEE ET SON JUS		FILET DE POISSON DU MARCHE SAUCE AUX HERBES	
Garniture	<b>BIO</b> GRATIN DE RIZ ET COURGETTES	<b>BIO</b> POMME RISSOLEES BIO ET BROCOLIS PERSILLES		<b>BIO</b> JARDINIERE DE LEGUMES <b>BIO</b> QUINOA	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 KNOEPFLES AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE	 FALAFEL AUX LEGUMES		 OMELETTE AUX TOMATES ET OIGNONS	 Hachis Parmentier à la patate douce et aux lentilles <b>BIO</b>
Garniture	<b>BIO</b> DUO DE SALADES	<b>BIO</b> POMME RISSOLEES BIO ET BROCOLIS PERSILLES		<b>BIO</b> JARDINIERE DE LEGUMES <b>BIO</b> QUINOA	<b>BIO</b> SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage				<b>BIO</b> FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 SALADE DE FRUITS	<b>BIO</b> FROMAGE BLANC AUX FRUITS		TARTE TROPEZIENNE	 FLAN PISTACHE

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

**BIO** 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 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	 CHAMPIGNONS A L'AIL			  SALADE DE CAROTTE
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 BURGER DE FILET DE POULET PANE CUIT			 BŒUF EN SAUCE EPICES	 SALADE DE RIZ AUX LEGUMES POISSON ET CREVETTES
Garniture	 SALADE DE QUINOA TOMATE CONCOMBRE POIVRON CORIANDRE FRAICHE			 SALADE DE COURGETTES  SEMOULE A ORIENTALE	 SALADE VERTE 
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 BURGER VEGGIE	 CHILI DE LEGUMES & RIZ		 SAMOUSA LEGUMES AU COULIS DE FROMAGE BLANC	 BOULETTE PANEE DE BLE THAI
Garniture	 SALADE DE QUINOA TOMATE CONCOMBRE POIVRON CORIANDRE FRAICHE	 SALADE VERTE 		 SALADE DE COURGETTES  SEMOULE A ORIENTALE	 SALADE DE RIZ AUX LEGUMES 
	+	+	+	+	+
Fromage		 CREME DE FROMAGE		CAMEMBERT	Enfants en vacances
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	GLACE INDIV	FRUIT DE SAISON		 NECTARINE	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES

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