

	lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Hors d'œuvre	 ŒUF MAYONNAISE BIO	 CHAMPIGNONS A L'AIL	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	xx PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx	
	+	+	+	+	+
Menu Standard	STEACK HACHE DE VEAU POEELE SAUCE CHAMPIGNONS		BROCHETTE DE POISSON PANE		 ESCALOPE DE PORC DE MONTAGNE SAUCE CHARCUTIERE
Garniture	 PUREE CRECY BIO		SPAGHETTI RATATOUILLE MAISON		GRATIN DE POMME DE TERRE  COURGETTES BIO
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 GALETTE DE BLE AUX LEGUMES	 CHILI DE LEGUMES & RIZ BIO	 BOLOGNAISE VEGETARIENNE		 OMELETTE AUX FINES HERBES BIO
Garniture	 PUREE CRECY BIO	 SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE		 GRATIN DE POMME DE TERRE  COURGETTES BIO
	+	+	+	+	+
Fromage	CREME DE FROMAGE A L'AIL				ST NECTAIRE AOP
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUIT DE SAISON BIO	CREME VANILLE	BROWNIE AU CHOCOLAT		 SALADE DE FRUITS FRAIS

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