

















	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Hors d'œuvre	xX PAS DE SELF AUJOURD'HUI Xx	POTAGE AUX LEGUMES	 SALADE DE MACHE ET ENDIVE 	 HOUMOUS A LA BETTERAVE 	 POTAGE DE LEGUMES BIO 
Menu Standard			 PALERON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	 DOS DE COLIN AUX HERBES	 ESTOUFFADE DE BŒUF AUX OLIVES
Garniture			POMMES ALLUMETTES BROCOLIS A LA BECHAMEL	RIZ POELES DE LEGUMES	POMMES DE TERRE SAUTEES CAROTTES AIL PERSIL
	+	+	+	+	+
Menu Végétarien		 GRATIN DE CROZETS ET EPINARDS AU REBLOCHON	 GRATIN DE LEGUMES D'HIVER AU FROMAGE	CHILI DE LEGUMES & RIZ	FLAN DE CHOU FLEURS
Garniture		SALADE DE MACHE  AUX BETTERAVES	POMME DE TERRE - CAROTTE - POIREAUX - PANAIS SALADE VERTE	SALADE VERTE	 POMMES DE TERRE SAUTEES CAROTTES AIL PERSIL
	+	+	+	+	+
Fromage		FROMAGE A LA COUPE		CREME DE FROMAGE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)		BABA AU SIROP VANILLE	 YAOURT AUX FRUITS	 SALADE DE FRUITS	 COMPOTE DE POMMES MAISON

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