

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Hors d'œuvre	 SALADE DE CONCOMBRE A LA BULGARE	 VELOUTE DE CHAMPIGNONS	 SALADE D'EMMENTAL TOMATE ET NOIX	 POTAGE AUX LEGUMES BIO	
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 SAUTE DE PORC AU GINGEMBRE		 CURRY DE DINDE	 POISSON DU JOUR SAUCE NANTUA	 BŒUF GROS SEL SAUCE RAIFORT
Garniture	BIO QUINOA AUX EPICES HARICOTS VERTS A L'AIL		 PUREE DE CAROTTE BIO	BIO RIZ AU BEURRE BIO BROCOLIS	 POTEE DE LEGUMES BIO
Menu Végétarien	 CROC FROMAGE	 HACHI PARMENTIER VEGETARIEN	 AUMÔNIERE DE LEGUMES	 GRATIN D'ENDIVES SAUCE BLANCHE ET ROCQUEFORT	 TARTE DE COURGES
Garniture	BIO QUINOA AUX EPICES HARICOTS VERTS A L'AIL	 POMME DE TERRE -PANAIS-PATATES DOUCE-COURGETTES- CAROTTES SALADE MELEE AUX NOIX	 PUREE DE CAROTTE BIO	BIO RIZ AU BEURRE BIO BROCOLIS	 POTEE DE LEGUMES BIO
	+	+	+	+	+
Fromage					BIO CAMEMBERT BIO
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	BIO FRUIT DE SAISON	 GATEAU YAOURT AU CITRON	ECLAIR AU CHOCOLAT	BIO FRUIT DE SAISON

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