

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Hors d'œuvre	 SALADE D'ENDIVE AUX NOIX	 VELOUTE DE CAROTTE AUX DATTES	 SALADE DE CHOU BLANC AU VINAIGRE		 CREME LEGUMES
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 ROTI DE PORC A L'AIL	 CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	 HAMBURGER		 EMINCE DE BŒUF A L'ESPAGNOL
Garniture	 COQUILLETES FONDUE  DE POIREAUX	 POMMES BOULANGERES EPINARDS A LA BECHAMEL	 SALADE VERTE FRITES		 GRATIN DE RIZ A LA CITROUILLE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	OMELETTE AUX FINES HERBES	 LENTILLE VERTE DU PUY AUX COURGETTES	 HAMBURGER VEGETARIEN	 LASAGNE VEGETARIENNE	 GRATIN DE RIZ A LA CITROUILLE ET CHAMPIGNONS
Garniture	 COQUILLETES FONDUE  DE POIREAUX	 POMMES BOULANGERES EPINARDS A LA BECHAMEL 	 SALADE VERTE FRITES	 SALADE VERTE	 SALADE DE MÂCHE  A L'ECHALOTTE
	+	+	+	+	+
Fromage				 FROMAGE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT AUX FRUITS	PATISSERIE	 SALADE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	 MOUSSE 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