

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Hors d'œuvre	SOUPE DE POIS CASSES AU CURCUMA ET CORIANDRE		ŒUF DUR MIMOSA SUR SALADE	ENDIVES A L'ORANGE	VELOUTE CRECY
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 SAUTE DE DINDE TEX MEX	 SAUCISSE GRILLEE	 BŒUF BRAISE A LA BIERRE		 POISSON DU JOUR SAUCE CITRON
Garniture	 RIZ SAUVAGE PILAF HARICOTS BEURRE	 PUREE DE POIREAUX	 GRATIN DE POMMES DE TERRE CONFIT DE CHOU ROUGE		 QUINOA FAÇON PAELLA MACEDOINE DE LEGUMES
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 BRICK DE LEGUMES EMMENTAL	 OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	 GRATIN DE PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE	 DHAL DE LENTILLES CORAIL AU GINGEMBRE	 QUENELLES NATURE SAUCE AUX LEGUMES
Garniture	 RIZ SAUVAGE PILAF HARICOTS BEURRE	 PUREE DE POIREAUX	 CONFIT DE CHOUX ROUGES  SALADE VERTE	 SALADE DE MÂCHE ET COPEAUX DE PARMESAN	 QUINOA FAÇON PAELLA MACEDOINE DE LEGUMES
	+	+	+	+	+
Fromage		 FROMAGE		 FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	 SALADE D'ANANAS	CREME AU CHOCOLAT	CLEMENTINE MAENNELA

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