

	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Hors d'œuvre	¹ CHOU BLANC SAUCE VINAIGRETTE	 SALADE DE CAROTTES	 PATE EN CROUTE OU DUO DE CRUDITES		
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 CUISSE DE POULET AU PAPRIKA		 ENINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	 COUSCOUS	 BOURRIDE DE COLIN D'ALASKA
Garniture	FRITES JARDINIERE DE LEGUMES		SPAETZLE POIS GOURMANDS A L'ECHALOTTE	 SEMOULE COUSCOUS  LEGUMES COUSCOUS	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 STEAK EPAUTRE	 FETTUCCINE AIL ET COURGETTES	 HACHI PARMENTIER VEGETARIEN	 NUGGET DE BLE	 CREPE AUX CHAMPIGNONS
Garniture	FRITES JARDINIERE DE LEGUMES	ICE SALADE AU SESAME	SALADE VERTE	SEMOULE COUSCOUS LEGUMES COUSCOUS	DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS
	+	+	+	+	+
Fromage		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	 FROMAGE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AU COULIS DE MANGUE	ORANGE	 CREME VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS	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