

























	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Hors d'œuvre	 POTAGE DE LEGUMES	 BETTERAVE MIMOSA 	 CREME DE LEGUMES	 CELERI REMOULADE	
	+	+	+	+	+
Menu Standard		 BOURGUIGNON DE BŒUF	EMINCE DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE	 BROCHETTE DE DINDE SAUCE POIVRON	 FILET DE COLIN SAUCE CREME AUX HERBES
Garniture		 CAROTTES AIL PERSIL RIZ	BOULGOUR ET  FONDUE DE POIREAUX	FRITES TOMATES AUX HERBES	TAGLIATELLES POEELE DE LEGUMES
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 SPAGHETTIS FACON BOLOGNAISE VEGAN 	 CREPE AUX CHAMPIGNONS	 GATEAU DE COURGE AU PESTO DE NOISETTES 	 STEAK EPAUTRE SAUCE POIVRON 	 FLAN DE CHOU FLEUR AUX NOIX DE CAJOU 
Garniture	SALADE VERTE	 DUO DE SALADES VERTE AUX LEGUMES CROQUANTS	BOULGOUR ET  FONDUE DE POIREAUX	FRITES TOMATES AUX HERBES	TAGLIATELLES POEELE DE LEGUMES
	+	+	+	+	+
Fromage	 REBLOCHON DE SAVOIE				 COMTE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	GALETTE DES ROIS	FLAN CARAMEL	FRUIT SAISON	 FROMAGE BLANC AU SUCRE	TARTE AU CITRON

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