























	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE MÂCHES AUX DES FROMAGES ET NOIX 	CHAMPIGNONS A L'AIL	 SOUPE DE CITROUILLE		CŒUR DE PALMIER EN SALADE
Menu Standard	PALETTE DE PORC FUMÉE	 CASSOLETTTE DE POISSON SELON MARCHÉ AUX PETITS LÉGUMES	 EMINCE DE BŒUF AU CHAMPIGNONS DE PARIS	 BOUCHEE A LA REINE 	
Garniture	FRITES ET HARICOTS VERTS	RIZ BASMATI BROCOLIS AU BEURRE	 GNOCCHI ET EPINARD A LA CREME	 TAGLIATELLES CAROTTES A L'AIL ET PERSIL	
Menu Végétarien	 GALETTE DE QUINOAS AUX LÉGUMES	 GALETTE DE COURGETTES ET CAROTTES 	 GNOCCHI AU FROMAGE ET PETITS LÉGUMES	 BOUCHEE AUX CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS 	CHILI DE LÉGUMES & RIZ
Garniture	FRITES ET HARICOTS VERTS	 RIZ BASMATI BROCOLIS AU BEURRE	 SALADE VERTE	 CAROTTES A L'AIL ET PERSIL TAGLIATELLES	SALADE VERTE
Fromage				 EMMENTAL	 CAMEMBERT
Dessert du jour (ou 1 laitage)	CLEMENTINES	 YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP	 TARTE AUX POMMES

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