





















	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Hors d'œuvre	 CREME DE CRESSON		 SALADE DE CHOU BLANC AU CUMIN		 SALADE DE RIZ AU THON OU SALADE DE RIZ AUX POIVRONS MAIS
	+	+	+	+	+
Menu Standard	DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRESSON	 COUSCOUS DU CHEF	 COTE DE PORC AUX EPICES		 BLANQUETTE DE POULET
Garniture	 POMME DE VAPEUR PANAI & CAROTTE AU BOUILLON		COUNTRY POTATOES HARICOTS BEURRE		COQUILLETES AU BEURRE JARDINIERE DE LEGUMES
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 GALETTE DE BOUGLHOUR VEGETARIEN	 FALAFEL VEGETARIENNE	 STEACK HACHE VEGETARIEN	 LASAGNE VEGETARIENNE	 OMELETTE CIBOULETTE ET FROMAGE
Garniture	 POMME DE VAPEUR PANAI & CAROTTE AU BOUILLON	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS	COUNTRY POTATOES HARICOTS BEURRE	 SALADE VERTE AUX GRAINES DE COURGES	COQUILLETES AU BEURRE JARDINIERE DE LEGUMES
	+	+	+	+	+
Fromage		 FROMAGE A LA COUPE		 TOME BLANCHE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 YAOURT AUX FRUITS	 COMPOTE POIRE AUX DES DE PAIN D'EPICES	ECLAIR AU CHOCOLAT	 FRUIT DE SAISON	 ŒUF NEIGE

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