


























	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Hors d'œuvre		 SALADE ENDIVE VINAIGRETTE AUX NOIX	 POTAGE AUX LEGUMES	 CAROTTE A L'ORANGE	 SOUPE A L'OIGNONS
	+	+	+	+	+
Menu Standard	  PAELLA DU CHEF	 FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	 POITRINE DE VEAU FARCIE	 PAVE DE SAUMON SAUCE BASILIC	
Garniture		FARFALLES CHOUX FLEURS AUX HERBES	 PUREE DE POIREAUX POMME DE TERRE	 QUINOA AUX EPINARDS FAÇON RISOTTO	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 PAELLA AUX LEGUMES DU SOLEIL	 CROUTE DE CHAMPIGNONS DE PARIS	 CROC FROMAGE	 NUGGETS DE BLE	 PARMENTIER AU LEGUMES
Garniture	ET PETITS POIS ŒUF DUR	FARFALLES CHOUX FLEUR AUX HERBES	 PUREE DE POIREAUX POMME DE TERRE	 QUINOA AUX EPINARDS FAÇON RISSOTTO	 MELI MELO DE SALADE AUX DES DE FROMAGES
	+	+	+	+	+
Fromage	 MANCHEGO			 CAMEMBERT	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FRUITS DE SAISON	 CREME VANILLE	 YAOURT BIO	 SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU SUCRE

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