



















	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Hors d'œuvre	 VELOUTE DE PANAIS ET TOPINANBOUR	 CONSOMME DE BŒUF VERNICELLE	Repas fin d'année ESAT + portage	Repas fin d'année IME - Ecoles - CAAHM	MACEDOINE DE LEGUMES
Menu Standard	SAUCISSE DE FRANCFORT	 BŒUF GROS SEL ET POTEE DE LEGUMES		 BROCHETTE DE POISSON PANE	
Garniture	 LENTILLES AUX DES DE LEGUMES			 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 BRICK AUX LEGUMES EMMENTAL	 BEIGNETS DE LEGUMES	 SPAGHETTI VEGETARIENNE	 NUGGET DE BLE	 RAVIOLI AU FROMAGE
Garniture	 LENTILLES AUX DES DE LEGUMES	 POTEE DE LEGUMES	SALADE DE MÂCHE	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS	SALADE VERTE
	+	+	+	+	+
Fromage			PONT L'EVEQUE	COMTE ORIGINE AOP	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	COMPOTE POMME CASSIS	 YAOURT AU SUCRE BIO	FRUIT	 FAR BRETON	COCKTAIL FRUITS

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