













	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Hors d'œuvre	 SALADE DE CHOU BLANC BIO		 POTAGE DE LEGUMES BIO BIO		BIO POTAGE CRECY
Menu Standard	SAUTE DE PORC A L'ANANAS	 STEAK HACHE AUX OIGNONS	 BŒUF GOULACH 		DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRUSTACEE
Garniture	POMMES DE TERRE RISSOLEES BIO HARICOTS VERTS A L'AIL	BIO EPINARD A LA CREME BIO FUSSILLI	CHOU ROUGE BRAISE PUREE DE POMME DE TERRE		BIO RIZ BASMATI CHOUX DE BRUXELLES
Menu Végétarien	 OMELETTE AU FROMAGE BIO	 CREPE AUX CHAMPIGNONS	 GALETTE DE EPEAUTRE VEGETARIEN	 CHILI aux LEGUMES & RIZ BIO	 CRUMBLE DE POIREAUX AUX FROMAGE
Garniture	BIO POMMES DE TERRE RISSOLEES BIO HARICOTS VERTS A L'AIL	EPINARD A LA CREME FUSSILLI	CHOU ROUGE BRAISE PUREE DE POMME DE TERRE	MELI MELO DE SALADE AUX GRAINES	BIO RIZ BASMATI CHOUX DE BRUXELLES
Fromage		BIO BUCHETTE DE CHEVRE		 ST NECTAIRE	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	BIO YAOURT AUX FRUITS	BIO FRUIT DE SAISON	BEIGNET AUX POMMES	 COMPOTE DE POIRE BIO	CREME VANILLE

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

BIO 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