

	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Hors d'œuvre	 <b>BIO</b> CONCOMBRE AU YAOURT	 SALADE MÂCHE AUX CROUTONS	 <b>BIO</b> ŒUF MAYONNAISE SUR UN LIT DE SALADE	 <b>BIO</b> CAROTTES RAPEES AUX FROMAGES	 <b>BIO</b> CREME DE LEGUMES BIO
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 BOURGUIGNON DE BŒUF	 POITRINE DE VEAU FARCI	 SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA ET POIVRONS		PAVE DE SAUMON A L'ANETH
Garniture	<b>BIO</b> FRITES POEELE DE LEGUMES	<b>BIO</b> RISOTTO AUX LEGUMES ET CHAMPIGNONS DE PARIS	<b>BIO</b> POLENTA BROCOLIS		POMMES VAPEUR PRINTANIERE DE LEGUMES
	OU	OU	OU	OU	OU
Menu Végétarien	 <b>BIO</b> FLAN DE CHOUX FLEURS	 <b>BIO</b> BOULETTES LENTILLES	 <b>BIO</b> AUMONIERE DE LEGUMES	GRATIN DE CROZETS ET EPINARDS AU REBLOCHON	 CROC FROMAGE
Garniture	<b>BIO</b> FRITES POEELE DE LEGUMES	RISOTTO AUX LEGUMES SALADE VERTE	<b>BIO</b> POLENTA BROCOLIS	<b>BIO</b> SALADE VERTE	<b>BIO</b> POMMES VAPEUR <b>BIO</b> PRINTANIERE DE LEGUMES
	+	+	+	+	+
Fromage		EMMENTAL			
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	COCKTAIL FRUITS	<b>BIO</b> FRUIT DE SAISON	<b>BIO</b> FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	 YAOURT AUX FRUITS	MOUSE AU CHOCOLAT

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