

	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Hors d'œuvre	 CHOU BLANC SAUCE VINAIGRETTE	 PATE EN CROUTE OU DUO DE CRUDITES	 SALADE DE CAROTTES		
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 CUISSE DE POULET AU PAPRIKA	ENINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	 Repas de noel ESAT	Repas de noel IME CAAHM ENFANTS	 BOURRIDE DE COLIN D'ALASKA
Garniture	FRITES JARDINIÈRE DE LEGUMES	SPAETZLE POIS GOURMANDS A L'ÉCHALOTTE	Repas CAAHM et IME	Repas ESAT	 DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 STEAK EPEAUTRE	 HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	COQUILLETES FAÇON RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET COURGETTES	 FETTUCCINE AIL ET COURGETTE SAUCE TOMATE	CREPE AUX CHAMPIGNONS
Garniture	FRITES JARDINIÈRE DE LEGUMES	SALADE VERTE	ICE SALADE AU SESAME	ICE SALADE AU SESAME	DUO DE RIZ ET HARICOTS VERTS
	+	+	+	+	+
Fromage				FROMAGE A LA COUPE	 FROMAGE
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AU COULIS DE MANGUE	ORANGE	 CREME VANILLE	 MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

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