







































Menus de la semaine

ESAT de la Ganzau - 129 Rue de la Ganzau - 67100 STRASBOURG - 03 88 79 72 00

	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Hors d'œuvre	 CŒUR DE PALMIER EN SALADE	 SOUPE DE POIS CASSES 	 SAUCISSON SEC OU MACEDOINE DE LEGUMES		 ENDIVES AUX DES DE SAUMON FUME 
	+	+	+	+	+
Menu Standard	 BOURRIDE DE POISSON DU JOUR		 JOUE DE BŒUF BRAISEE	 COTE DE PORC CREOLE	 BLANQUETTE DE VEAU
Garniture	 RISOTTO DE QUINOA AUX PETITS LEGUMES  FEVE PETITS POIS		 PUREE DE POIREAUX  POMME DE TERRE	 SAUTE DE PATATE DOUCE ET PANAI  EPINARDS AU BEURRE BIO	 CAROTTES AIL PERSIL SPAETZLE
	ou	ou	ou	ou	ou
Menu Végétarien	 RISOTTO DE QUINOA AUX PETITS LEGUMES 	 GRATIN DE RAVIOLES AU FROMAGE ET COURGETTES 	 STEAK EPEAUTRE ET CAROTTES	 OMELETTE CIBOULETTE 	 BOULETTES VEGETALES (lentilles, pois chiches) 
Garniture	 FEVE PETITS POIS SALADES VERTES	 MELI MELO DE SALADE AUX SESAME	 PUREE DE POIREAUX  POMME DE TERRE	 SAUTE DE PATATE DOUCE ET PANAI EPINARDS AU BEURRE BIO	 CAROTTES AIL PERSIL SPAETZLE
	+	+	+	+	+
Fromage				FROMAGE A LA COUPE	
	+	+	+	+	+
Dessert du jour (ou 1 laitage)	 FROMAGE BLANC AUX FRUITS	 BEIGNET FRAMBOISE	 FRUIT DE SAISON	 CAKE AU CHOCOLAT	 FLAN CARAMEL 

Toute l'équipe de la Restauration du Chantier d'Insertion et de l'ESAT vous souhaite un bon appétit !



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