Menus de la semaine

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

Arsea

ESAT La Ganzau
LE PARTENARIAT RESPONSABLE

	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Hors d'œuvre	POTAGE DE CAROTTES AU CURRY (BIO)	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE (BIO)	SALADE DE HARICOTS VERTS	MENU ESPAGNOL MELI-MELO SALADE, TOMATE, MAÏS	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE (BIO)
Menu Standard		EMINCÉ DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	POITRINE DE VEAU FARCIE	PAELLA	COLOMBO DE POISSON
Garniture		GRATIN DE CHOUX FLEURS AU FROMAGE FARFALLES (BIO)	PURÉE DE POIREAUX POMMES DE TERRE (BIO)		ÉPINARDS À LA CRÈME (BIO) QUINOA (BIO)
Menu Végétarien	HACHI PARMENTIER AUX LENTILLES VERTES FAÇON BOLOGNÈSE	CROC FROMAGE ET BLÉ	NUGGETS DE BLÉ	PAELLA VEGETARIENNE	KNEPFLES
Garniture	SALADE VERTE (BIO)	GRATIN DE CHOUX FLEURS AU FROMAGE FARFALLES (BIO)	PURÉE DE POIREAUX POMMES DE TERRE (BIO)		ÉPINARDS À LA CRÈME (BIO)
Fromage	EMMENTAL (BIO)				
Dessert du jour (ou 1 laitage)	SALADE DE FRUITS FRAIS (SANS PAMPLEMOUSSE)	YAOURT NATURE SUCRÉ (BIO)	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME CATALANE	FRUITS FRAIS : CLÉMENTINES (BIO)

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