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 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Hors d'œuvre	POTAGE DE POIS CASSÉS (BIO)	SALADE DE BETTERAVES MIMOSA (BIO)	CHAMPIGNONS À LA CRÉME	MENU BISTRO BOUILLON AUX VERMICELLES (BIO)	SALADE DE LENTILLES AUX LÉGUMES (BIO)
Menu Standard	SAUTÉ DE PORC AUX HERBES		ÉMINCÉ DE DINDE	POT AU FEU SAUCE RAIFORT	BLANQUETTE DE POISSON
Garniture	HARICOTS VERT PERSILLÉS FRITES		SALADE VERTE (BIO) SPAGUETTIS SAUCE TOMATE (BIO)	2 CRUDITÉS (CAROTTES ÉLERI) POMMES RISSOLÉES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES (BIO)
Menu Végétarien	CROQUETTES VEGETARIENNES	FROMAGE BLANC AUX HERBES (BIO)	SPAGUETTIS AU PESTO (BIO)	ŒUFS DURS SAUCE RAIFORT (BIO)	WRAPS DE LÉGUMES
Garniture	HARICOTS VERT PERSILLÉS FRITES	GALETTES DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE (BIO)	SALADE VERTE (BIO)	2 CRUDITÉS (CAROTTES CÉLERI) POMMES RISOLÉES	RIZ (BIO)
Fromage					TOMME DE MONTAGNE IGP
Dessert du jour (ou 1 laitage)	YAOURT AUX FRUITS (BIO)	FRUITS FRAIS : BANANE (BIO)	FROMAGE BLANC A LA CANNELLE (BIO)	MILLE-FEUILLES	COMPOTE DE POMMES (BIO)

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

Préparé par nos soins
Produits Locaux
Plat Végétarien
Plat sans porc
Produits Bio
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