Menus de la semaine

ESAT de la Ganzau - 129 R[illegible]

MENU DE FIN D'ANNÉE ESAT !!

MENU DE FIN D'ANNÉE ECOLES, CAAHM, IME !!

ESAT La Ganzau
LE PARTENARIAT RESPONSABLE

	lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Hors d'œuvre	POTAGE CÉLERI	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	IME - CAAHM, MENU : SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE	ESAT, MENU : SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
Menu Standard		ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	SPAGUETTIS A LA BOLOGNESE (BIO)	SPAGUETTIS À LA BOLOGNESE (BIO)	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
Garniture		CHOUX BLANC BRAISÉ RIZ (BIO)	EMMENTAL (BIO) SALADE VERTE (BIO)	EMMENTAL (BIO) SALADE VERTE (BIO)	CAROTTES À LA CRÈME (BIO) BOULGOUR (BIO)
Menu Végétarien	RISOTTO AUX POIREAUX ET PETITS POIS	CURRY DE POIREAUX	SPAGUETTTIS SAUCE TOMATE (BIO)	SPAGUETTIS SAUCE TOMATE (BIO)	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES (BIO)
Garniture	SALADE VERTE (BIO)	CHOUX BLANC BRAISÉ RIZ (BIO)	EMMENTAL (BIO) SALADE VERTE (BIO)	EMMENTAL (BIO) SALADE VERTE (BIO)	CAROTTES À LA CRÈME (BIO) BOULGOUR (BIO)
Fromage	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE BIO (BIO)				
Dessert du jour (ou 1 laitage)	MANNELES	CRÈME VANILLE (BIO)	PÊCHES AU SIROP	PÊCHES AU SIROP	YAOURT NATURE SUCRÉ (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