


Menu : STANDARD (ECOLE 4C) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 30 Septembre	Ma. 01 Octobre	Merc. 02 Octobre	J. 03 Octobre	V. 04 Octobre
Rillettes 8 	Potage de légumes	Salade de pâtes 1-3-10-12	Soupe de tomates chèvre fines herbes	Carottes râpées vinaigrette 8-10-12 
Sauté de lapin à la moutarde 1-7-8-10-12 	Cabillaud sauce oseille 1-3-4-7 	Oeufs durs béchamel 1-3-7	Cochon confit	Escalope de dinde 7 
Poêlée de légumes de saison 1-7-9	Pommes de terre vapeur 	Epinards au beurre 7 	Risotto épeautre carottes sautées	Gratin de brocolis 1-3-7-8 
Rondelé ail fines herbes portion 7 	Reblochon 7 	Tomme grise 7 	Saint Maure 7 	Petit suisse nature 7 
Pomme 	Kiwi 	Compote de fruits 	Panna cotta aux fraises	Brownies 1-3-5-7-8 

 Produits Français
  Fait Maison
  Produits Bio
  Produits BIO
  Produits Haute Valeur Environnemental
  Produits Nouvelle Agriculture
  Pêche Durable
  CE2
  Produits BBC
  Produits AOP
  Produits Locaux
 Produits

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



Semaine du :

lundi 07 octobre

au

vendredi 11 octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Végétarien
Entrée	Potage de légumes 	Carottes râpées 	Salade bulgare * 	Concombre vinaigrette 	Salade boulgour libanais *
Plat Principal	Sauté de bœuf aux fruits secs 	Escalope de dinde aux champignons 	Chipolatas 	Colin sauce crustacés 	Quinoa crémeux
Légume	Poêlée de légumes de saison 	Pâtes 	Gratin de choux-fleurs 	Riz pilaf 	Patates douces sautées
Produit Laitier	Camembert 	Tomme catalane 	Petit suisse 	Coulommiers 	Tomme de savoie
Dessert	Abricots au sirop	Poire 	Semoule chocolat 	Pomme 	Compote de fruits

* Salade bulgare : carottes-courgettes-sauce fromage blanc-ail

* salade boulgour libanais : boulgour-tomate-courgette-menthe-jus de citron-huile d'olives

Produits Label Rouge

Produits CE2

Produits AOP

Agriculture Raisonnée

Nouvelle Agriculture

Produits RUP

Pêche durable MSC

Viandes Françaises

Cuisiné par nos soins

Direct producteur circuit court

Produits BIO

Produits IGP

Produits HVE

Dans une démarche de partenariat local, certains producteurs sont situés à proximité de l'ESAT :

- SARL Turbeaux (Vallières-Les-Grandes).
- Christophe Serin (Rilly sur Loire).
- La ferme de Thomas (Lucay Le Libre).

- GAEC Hermelin (Cheverny).
- La ferme du chat blanc (Maves).
- La fromagerie Moreau (Pontlevoy).

- SARL Lait p'tits loups (Azay sur cher).
- La ferme de la faubonnière (Chémery).
- Les fanes de légumes (Sublaines)





Semaine du :

lundi 14 octobre

au

vendredi 18 octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien				
Entrée	Salade douceur crudités * 	Salade médina * 	Céleri rémoulade 	Potage potiron châtaignes 	Courgettes râpées vinaigrette
Plat Principal	Flan de carottes 	Choucroute maison 	Colin sauce hollandaise 	Sauté de poulet à l'estragon 	Sauté de veau aux pommes
Légume	Crozets 	Choucroute légumes 	Epinards 	Tortis 	Purée de pommes de terre
Produit Laitier	Saint paulin portion	Camembert 	Pavé d'affinois	Comté portion 	Petit suisse
Dessert	Compote de fruits 	Pomme 	Riz au lait vanille 	Clémentines	Poire au sirop

* Salade douceur crudité : concombre-tomates-maïs-emmental-fromage blanc-ciboulette *

* Salade médina : pommes de terre-courgettes-carottes-pois chiche-tomates confites-cumin-raisins sec: *

Produits Label Rouge

Produits CE2

Produits AOP

Agriculture Raisonnée

Nouvelle Agriculture

Produits RUP

Pêche durable MSC

Viandes Françaises

Cuisiné par nos soins

Direct producteur circuit court

Produits BIO

Produits IGP

Produits HVE

Dans une démarche de partenariat local, certains producteurs sont situés à proximité de l'ESAT :

- SARL Turbeaux (Vallières-Les-Grandes).
- Christophe Serin (Rilly sur Loire).
- La ferme de Thomas (Lucay Le Libre).

- GAEC Hermelin (Cheverny).
- La ferme du chat blanc (Maves).
- La fromagerie Moreau (Pontlevoy).

- SARL Lait p'tits loups (Azay sur cher).
- La ferme de la faubonnière (Chémery).
- Les fanes de légumes (Sublaines)

