



Semaine du :

lundi 13 octobre

au

vendredi 17 octobre



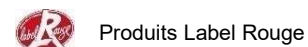
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN				
Entrée	Salade douceur crudités * 	Salade médina *  	Céleri rémoulade   	Potage potiron châtaignes 	Salade mikado * 
Plat Principal	Flan de carottes  	Choucroute maison   	Colin sauce hollandaise 	Sauté de poulet à l'estragon   	Bœuf à la romaine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

* Taboulé : semoule-concombre-tomates-poivrons-menthe-raisins secs-huile d'olive-jus de citron

* Salade médina : pommes de terre-courgette-carottes-raisins secs-pois chiche

* Salade mikado : courgettes-carottes-surimi-lait de coco

*



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 20 octobre

au

vendredi 24 octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Pâté de campagne  	Céleri vinaigrette   	Salade quinoa *   	Potage poireaux pommes de terre   	Tartare de courgettes 
Plat Principal	Blanquette de dinde   	Colin beurre blanc  	Pintade normande  	Crousti végétal 	Parmentier de porc   
Légume	Petits pois carottes  	Riz  	Epinards  	Choux fleur béchamel   	Salade verte 
Produit Laitier	Fromage blanc 	Camembert 	Petit suisse 	Comté 	Kiri
Dessert	Banane 	Liégeois chocolat	Eclair vanille	Poire  	Pomme  

* Salade quinoa: quinoa - pois chiche - maïs - poivrons - tomates cerises - olives - basilic



Produits Label Rouge



Produits CE2



Produits Bleu Blanc Cœur



Agriculture Raisonnée



Nouvelle Agriculture



Produits RUP



Produits AOP



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 27 octobre

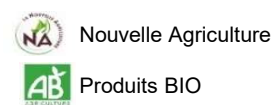
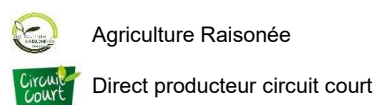
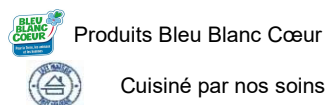
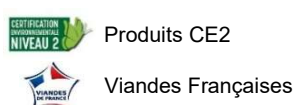
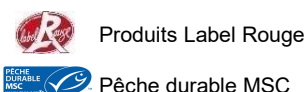
au

vendredi 31 octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Saucisson sec 	Betteraves rouges  	Salade bulgare * 	Velouté de champignons  	Concombre vinaigrette 
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet rôti   	Cabillaud sauce moules 	Steak haché sauce tomate  	Risotto de boulghour  	Filet mignon de porc moutarde   
Légume	Haricots verts  	Riz 	Frites	Butternut sautée 	Flageolets   
Produit Laitier	Cantafrais	Camembert 	St nectaire 	Fromage blanc 	Selles sur cher  
Dessert	Clémentines 	Prunes au sirop	Banane 	Pomme  	Tarte aux poires

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



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 03 novembre

au

vendredi 07 novembre

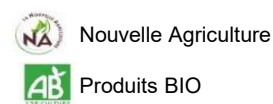
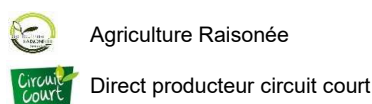
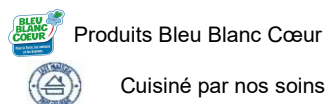
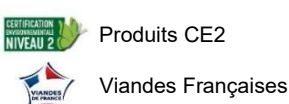
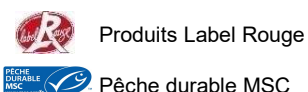


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HALLOWEEN			REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Carottes râpées  	Salade lentilles paysanne *   	Celeri mayonnaise   	Velouté de chou fleur   	Salade midinette * 
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet mariné   	Filet mignon de porc estragon   	Colin sauce hollandaise  	Fèves sauce tomate 	Mijoté de bœuf  
Légume	Gratin potiron pommes de terre mascarpone 	Haricots verts  	Épinards  	Pâtes   	Pommes de terre vapeur 
Produit Laitier	Emmental 	Fromage blanc 	Saint Maure  	Bonbel	Camembert 
Dessert	Donuts halloween	Pomme  	Tarte aux noix	Compote de fruits   	Poire  

* Salade lentilles paysanne: lentilles-haricots blancs-lardons-oignons-brunoise de carottes-vinaigre bals * Salade méli mélo céréales: céréales-courgettes-pois chiche-tomates cerises

* Salade midinette: tomates-cœur de palmier-crevettes-carottes-courgettes

*



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)

