



Semaine du :

lundi 24 février

au

vendredi 28 février



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN			
Entrée	Potage de légumes 	Concombre vinaigrette 	Salade de légumes croquants * 	Saucisson sec 	Betteraves vinaigrette
Plat Principal	Jambon grillé en sauce 	Quinoa crémeux 	Poulet au paprika 	Sauté bœuf espagnol 	Rôti de porc moutarde à l'ancienne
Légume	Gratin de pâtes 	Epinards 	Purée de pommes de terre 	Beignets de salsifis 	Pommes noisettes
Produit Laitier	Tomme de savoie 	Camembert portion 	Selles sur cher 	Emmental 	Fromage blanc
Dessert	Kiwi	Tarte chocolat	Yaourt aux fruits lait entier 	Abricots aux sirop	Pomme

* Salade légumes croquants: carottes-courgettes-fèves-raisins sacs-chou blanc-coriandre



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 mars

au

vendredi 07 mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS MARDI GRAS			REPAS VEGETARIEN
Entrée	Œufs durs mayonnaise  	Betteraves rouges  	Terrine avocat crabe  	Tomates aux herbes  	Potage de légumes   
Plat Principal	Cabillaud sauce tomate  	Haut de cuisse de poulet au thym   	Emince de porc à la sauge   	Paëlla viande maison   	Lentilles sans lardons   
Légume	Haricots beurre  	Flageolets   	Purée pommes de terre 	Paëlla légumes  	Carottes sautées  
Produit Laitier	Bonbel portion 	Boursin portion 	Crottin  	St nectaire 	St morêt portion 
Dessert	Pomme  	Beignets chocolat 	Compote de fruits   	Crème dessert vanille 	Tarte normande 

* Salade de riz saumon fumé: riz-saumon fumé-basilic-courgettes-tomates cerises

* Salade nordique: riz-crevettes-pamplemouises-saumon fumé-vinaigrette agrumes

* Salade flamenco: pâtes-crevettes-chorizo-tomates cerises-mais

*

 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 10 mars

au

vendredi 14 mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN	REPAS ITALIEN			
Entrée	Potage de légumes 	Coppa	Salade piémontaise * 	Betteraves rouges 	Céleri rémoulade
Plat Principal	Ratatouille 	Colin pesto fruits de mer 	Haut de cuisse de poulet rôti 	Sauté de bœuf aux oignons 	Lapin à la moutarde
Légume	Mélange céréales 	Pâtes pesto 	Purée de carottes 	Haricots blancs 	Riz
Produit Laitier	Cœur de neufchâtel 	Petit suisse 	Mini babybel portion 	Brie	Yaourt aux fruits lait entier
Dessert	Pomme 	Tiramisu	Pêche au sirop	Compote 	Gâteaux secs

* Salade piémontaise: p.de terre-tomates-œufs durs-cornichons-dés de jambon



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 17 mars

au

vendredi 21 mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Rillettes de sardines 	Potage de légumes 	Terrine de truite aux amandes 	Betteraves rouges râpées 	Concombre vinaigrette
Plat Principal	Sauté de pintade pommes 	Chipolatas 	Haut de cuisse de poulet romarin 	Risotto de boulgour 	Sauté de veau au curry
Légume	Gratin de brocolis 	Purée de pommes de terre 	Haricots verts 	Carottes sautées 	Pommes de terre rissolées
Produit Laitier	Pont lévêque 	Yaourt nature lait entier 	Coulommiers 	Port salut portion	Emmental
Dessert	Poire 	Banane 	Tarte mirabelles	Compote 	Pomme

*
*

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).
- GAEC Hermelin (Cheverny).
- SARL Lait p'tits loups (Azay sur cher).
- Christophe Serin (Rilly sur Loire).
- La ferme du chat blanc (Maves).
- La ferme de la faubonnière (Chémery).
- La ferme de Thomas (Lucay Le Libre).
- La fromagerie Moreau (Pontlevoy).
- Les fanes de légumes (Sublaines)




























Semaine du :

lundi 24 mars


au

vendredi 28 mars




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN			
Entrée	Salade douceur crudités * 	Carottes râpées vinaigrette  	Salade de lentilles   	Terrine de campagne  	Potage de légumes  
Plat Principal	Sauté de bœuf printanier   	Pâtes   	Rôti de dinde aux olives   	Sauté de porc sauce tomate   	Cabillaud sauce crème  
Légume	Flageolets   	Ratatouille  	Choux fleur  	Haricots verts  	Epinards  
Produit Laitier	Samos	Pavé 1/2 sel	Yaourt aux fruits lait entier  	Emmental 	Tartare fines herbes
Dessert	Pomme 	Orange	Gâteaux secs	Semoule vanille 	Tarte citron meringuée

* Salade douceur crudités: concombre-tomates-maïs-emmentale-fromage blanc-ciboulette

 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)

