













































Semaine du :

lundi 06 janvier

au

vendredi 10 janvier



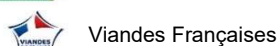
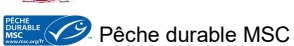
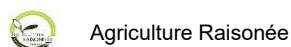
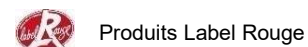
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN		REPAS SAVOYARD	
Entrée	Betteraves rouges vinaigrette  	Potage de légumes   	Salade mozaïque * 	Jambon sec  	Salade bulgare * 
Plat Principal	Sauté de veau tomate basilic   	Nuggets de pois chiche 	Haut de cuisse de poulet rôti   	Tartiflette   	Cabillaud sauce hollandaise  
Légume	Haricots blancs   	Lentilles   	Petits pois 	Salade verte  	Ebly  
Produit Laitier	Petit suisse 	Camembert 	Rondelé aux noix	/	Mini chavroux 
Dessert	Galette des rois 	Clémentines 	Crème chocolat 	Fromage blanc myrtilles  	Pomme  

* Salade mozaïque: boulgour-fèves-brunoise légumes-échalotes hachées

*

* Salade bulgare: carottes-courgettes-sauce 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 13 janvier

au

vendredi 17 janvier



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN				
Entrée	Céleri rémoulade 	Salade Carnaval * 	Pâté en croûte 	Potage de légumes 	Betteraves rouges
Plat Principal	Ratatouille 	Cabillaud sauce moutarde 	Escalope de dinde tomate 	Parmentier de bœuf 	Sauté de porc au curry
Légume	Boulgour 	Choux fleurs 	Poêlée de légumes de saison 	Salade verte	Pommes de terre rissolées
Produit Laitier	Brie	Vache qui rit 	Petit suisse nature 	Rouy	Tartare ail fines herbes
Dessert	Clémentines 	Yaourt aux fruits lait entier 	Ananas	Riz au lait vanille 	Pomme

* Salade carnaval: pâtes-tomates confites-mais-concombre-carottes

*
*

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 20 janvier

au

vendredi 24 janvier



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Salade garden * 	Concombre vinaigrette 	Terrine truite aux amandes	Potage de légumes 	Céleri rémoulade
Plat Principal	Pintade aux pommes 	Moules au curry 	Boudin noir 	Butternut en gratin 	Colin sauce béarnaise
Légume	Ebly 	Frites	Purée de pommes de terre 	Riz 	Epinards
Produit Laitier	Tomme blanche	Vache qui rit 	Petit suisse 	Mimolette	Brie
Dessert	Poire 	Crème vanille 	Pomme 	Ananas	Orange

* Salade garden : Concombre-carottes-céleris-tomates confites-ciboulette-raifort

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 janvier** **au** **vendredi 31 janvier**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	CHANDELEUR
Entrée	Salade médina * 	Betteraves rouges 	Céleri vinaigrette 	Potage de légumes 	Salade verte
Plat Principal	Palette à la diable 	Steak haché sauce tomate 	Escalope de dinde sauce curry 	Nuggets de blé 	Ficelle picarde
Légume	Poêlée de légumes de saison 	Purée pommes de terre 	Haricots verts 	Flageolets 	/
Produit Laitier	Cantal 	Yaourt aux fruits lait entier 	Chaussée aux moines 	Comté 	Petit suisse
Dessert	Poire 	Gâteaux secs	Salade de fruits	Banane 	Crêpe au sucre

* Salade médina : pommes de terre-courgettes-carottes-pois chiche-tomates confite-raisins secs



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)

