



Semaine du :

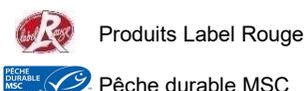
lundi 21 avril

au

vendredi 25 avril



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN	
Entrée		Radis beurre 	Potage de légumes 	Concombre vinaigrette 	Tomates vinaigrette 
Plat Principal		Jambon en sauce   	Haut de cuisses de poulet miel   	Haricots rouges à la tomate   	Colin sauce crusacés  
Légume		Pommes de terre rissolées  	Carottes sautées  	Riz  	Ebly  
Produit Laitier		Tomme blanche	Camembert portion 	Kiri portion	Petit suisse 
Dessert		Pomme 	Tarte aux fruits 	Compote  	Fraises 



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 28 avril** au **vendredi 02 mai**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				FERIE	REPAS VEGETARIEN
Entrée	Salade légumes croquants 	Radis beurre 	Pâté en croûte		Salade douceur crudités * 
Plat Principal	Tomates farcies  	Blanquette de dinde   	Colin sauce basilic  		Légumes couscous pois chiches 
Légume	Riz pilaf  	Pommes de terre rissolées  	Choux fleurs  		Semoule  
Produit Laitier	Pavé d'affinois portion	Tomme grise	Cabrette portion		Petit suisse 
Dessert	Poire rôtie au miel	Yaourt aux fruits au lait entier  	Banane 		Fraises

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

* Salade douceur crudites: concombre-tomates-mâis-emmental-fromage blanc-ciboulette

*



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 05 mai

au

vendredi 09 mai



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					REPAS VEGETARIEN
Entrée	Terrine de légumes	Betteraves rouges vinaigrette  	Salade penne gaspacho *   	Salade garden * 	Potage de légumes 
Plat Principal	Sauté de veau tandoori   	Chipolatas  	Cabillaud sauce crevettes  	Sauté de poulet provençale   	Flan de courgettes   
Légume	Riz basmati  	Purée de pommes de terre 	Carottes sautées  	Patates douces sautées 	Boulgour 
Produit Laitier	Camembert portion 	Tartare fines herbes portion	Port salut	Yaourt nature 	Petit suisse 
Dessert	Kiwi	Pomme	Crème dessert café 	Tarte aux fruits	Fraises 

* Salade penne gaspacho: penne-concombre-tomates-carottes-maïs-coulis de tomate.

* Salade garden: carottes-concombre-celeris-tomate cerises-ciboulette-raifort



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 12 mai

au

vendredi 16 mai



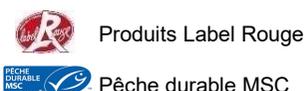
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN		REPAS LOIR ET CHER	
Entrée	Salade quinoa petits légumes 	Betteraves rouges vinaigrette 	Salade fraîcheur * 	Velouté de lentilles 	Carottes râpées vinaigrette
Plat Principal	Blanquette de dinde 	Nuggets de pois chiches	Haut de cuisse de poulet rôti 	Rôti de porc à la tomate 	Sauce bolognaise
Légume	Carottes sautées 	Pommes de terre rissolées 	Haricots verts 	Purée de céleris 	Spaghetti
Produit Laitier	Samos portion	Brie	Petit suisse 	Selles sur cher 	Tartare fines herbes portion
Dessert	Kiwi	Liégeois chocolat 	Far aux pruneaux	Fraises 	Compote de fruits

* Salade altitude: p.de terre-lardons-emental-jambon sec-ciboulette

*

* Salade fraîcheur: céréales-radis-tomates cerise-œufs durs-oignons

*



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 19 mai

au

vendredi 23 mai



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN		REPAS VEGETARIEN		
Entrée	Œufs durs cocktail  	Carottes râpées  	Concombre à la crème 	Potage de légumes 	Radis beurre 
Plat Principal	Lasagnes de légumes  	Sauté de bœuf bourguignon   	Semoule  	Sauté de veau à la crème   	Jambon grillé  
Légume	Salade verte	Pommes de terre vapeur 	Fèves sauce tomate 	Quinoa   	Gratin de choux fleurs 
Produit Laitier	Cœur de neufchâtel 	Kiri portion	St paulin portion	St nectaire 	Camembert portion 
Dessert	Mousse chocolat 	Banane 	Entremet chocolat	Fraises 	Compote de fruits 

*Salade flamenco: pâtes-crevettes-chorizo-tomate cerise-mâis

*

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

*

 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 26 mai** **au** **vendredi 30 mai**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
					REPAS VEGETARIEN
Entrée	Haricots verts vinaigrette  	Tomates vinaigrette 	Rillettes de poulet  	Carottes râpées vinaigrette  	Salade médina * 
Plat Principal	Sauté de porc à la sauge   	Colin meunière 	Filet de dinde tomate basilic   	Saucisse de bœuf   	Boulgour 
Légume	Purée de pommes de terre 	Julienne de légumes   	Céleris en gratin  	Haricots blancs  	Courgettes sautées   
Produit Laitier	Edam	Comté portion 	Pavé 1/2 sel	Petit suisse 	Tome de savoie 
Dessert	Compote de fruits 	Kiwi	Pastèque	Brownies	Fraises 

* Salade méli-mélo céréales: céréales-courgettes-pois chiche-tomate cerise-lentilles-cumin

* Salade médina: p.de terre-courgettes-carottes-pois chiche-tomate confite-cumin-raisins secs

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

* Salade niçoise: h.verts-œufs durs-tomates-thon-olives-poivrons-basilic



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)

