



**Semaine du :**

**lundi 05 juin**

**au**

**vendredi 09 juin**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>Entrée</b>	Mortadelle 	Terrine de campagne 	Végétarien		
<b>Plat Principal</b>	Sauté d'agneau tajine pruneaux 	Poisson pané 	Melon	Concombre estragon 	Céleri râpé vinaigrette 
<b>Légume</b>	Gratin dauphinois 	Ratatouille 	Lentilles sans lardons 	Sauté de bœuf moutarde ancienne 	Colin sauce beurre blanc 
<b>Produit Laitier</b>	Fromage blanc lait entier 	St paulin portion 	Riz pilaf 	Purée carottes panais 	Ebly 
<b>Dessert</b>	Kiwi	Crème dessert vanille 	Fraises 	Pavé d'affinois portion 	Cabrette portion 
				Tarte tropézienne 	Pastèque

\* Salade douceur crudités : courgettes-tomates-mais-emental-fromage blanc-ciboulette

\* Salade riz thon : riz-thon-basilic-tomate cerise-courgette



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).