



Semaine du :

lundi 29 mai

au

vendredi 02 juin



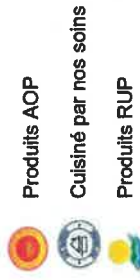
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Rillettes de poulet	Salade piémontaise *	Pâté en croûte	Salade médina *
Plat Principal	Sauté de porc à la sauge	Cordon bleu	Cabillaud au four	Saucisse de bœuf	Penne
Légume	Pommes de terre boulangères	Crispy-cubes	Céleris persillés	Haricots blancs	Courgettes sautées
Produit Laitier	Edam	Comté portion	Pavé 1/2 sel	Petit suisse	Tome de savoie
Dessert	Compote de fruits	Kiwi	Pastèque	Fraises	Mousse chocolat

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

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

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

* Salade niçoise: h.verts-cèufs durs-tomates-thon-olives-polvrons-basilic



Dans une démarche de partenariat local, certains producteurs sont situés à proximité de l'ESAT :

- SARL Turbeaux (Vallières-Les-Grandes).
- GAEK Hermeiln (Cheverny).
- Christophe Serin (Rilly sur Loire).
- La ferme de Thomas (Lucay Le Libre).
- SARL Lait p'tits loups (Azay sur cher).
- La ferme de la faubonnière (Chémery).
- La fromagerie Moreau (Ponttevoxy).

