



Semaine du :

lundi 08 mai

au

vendredi 12 mai



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves rouges vinaigrette	Salade penne gaspacho *	Salade garden *	Tartare de courgettes
Plat Principal		Sauté de porc provençale 	Cabillaud sauce crevettes 	Chipolatas 	Campanelles
Légume		Pomme de terre vapeur	Champignons persillés 	Purée	Ratatouille
Produit Laitier		Tartare fines herbes portion 	Port salut 	Yaourt nature lait entier 	Petit suisse
Dessert		Kiwi	Crème dessert café 	Ananas	Fraises

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

* Salade taboulé: semoule-tomate-concombre-menthe-raisins secs

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

*

Produits Label Rouge

Produits CE2

Produits AOP

Produits Bleu Blanc Cœur

Nouvelle Agriculture

Produits Locaux

Pêche MSC

Viandes Françaises

Cuisiné par nos soins

Produits AOC

Produits BIO

Circuit court

Produits IGP

Produits HVE

Produits RUP

Agriculture Raisonnée

Production Française

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).

