

Semaine du 02 au 06 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	F Radis* F Champignons à la crème	S Crêpe au fromage EF Pizza	FS Avocat et crevettes	F Melon* F Pastèque*	F Tomates* vinaigrette F Assortiment de crudités*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	F Paupiette de veau sauce paprika E Riz	F Carbonade de bœuf F Courgettes	SF Lasagnes F Salade verte*	SF Hamburger S Pommes rissolées	F Poisson au citron F Purée
PRODUIT LAITIER	F Yaourt	F Tomme		F Camembert	F Emmental
DESSERTS	F Nectarine* F Pomme*	E Roulé à la confiture E Rose des Sables	FE Pâtissière aux fruits	S Glace F Corbeille de fruits	F Abricots* F Pêche*
MENU DES MATERNELLES	Paupiette de veau sauce paprika Riz Yaourt Nectarine*	Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Courgettes Tomme Roulé à la confiture	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Plats contenant du porc Produit issu de l'agriculture biologique Dessert maison	Melon* Hamburger Pommes rissolées Camembert Glace	Poisson au citron Purée Emmental Abricots*



Producteurs locaux
[La Fruitière Tourangelle \(Esvres-sur-Indre\)](#) : Carottes, Céleri, Salade verte, Choux, Pommes de terre, Poireaux et d'autres légumes
[La Fromagerie Maurice \(Neuilly-le-Brignon\)](#) : Produits laitiers

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit Label Rouge