

Semaine du 3 au 7 Septembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	F Tomate mozzarella F Melon	S Friand au fromage S Crêpe au jambon	F Terrine de poisson	EF Taboulé EF Salade de riz	F Pastèque FE Concombre au maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURE	F Poulet rôti S Pommes rissolées	F Emincé de volaille au curry S Haricots verts	F Omelette aux herbes F Ratatouille	F Filet de lieu aux petits légumes SF Épinards béchamel	SF Hachis parmentier F Salade verte
PRODUIT LAITIER	F Emmental	F Camembert		F Bûche lait mélange	F Yaourt
DESSERTS	F Raisin F Nectarine	F Yaourt aromatisé F Petits suisses aux fruits	FE Semoule au lait	E Roulé confiture EF Cookie	F Pêche F Prunes
MENU DES MATERNELLES	Tomate mozzarella Poulet rôti Pommes rissolées Raisin	Friand au fromage Emincé de volaille au curry Haricots verts Camembert Yaourt aromatisé		Taboulé Filet de lieu aux petits légumes Épinards béchamel Bûche lait mélange Roulé confiture	Hachis parmentier Salade verte Yaourt Pêche

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

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

Produit Label Rouge

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