

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien







AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette	Champignons à la Grecque	 Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz	 Salade verte	Purée	Sauce tomate <i>Végétarien</i>	FERIE
Fromage	Chèvre	Mimolette	Fromage	 Fromage	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat	Fruits	Brownies	
Goûter	Pain beurre Lait Confiture	Biscuit  Lait Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Biscuit fourré fraise Sirop Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien







AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Concombre à la crème	Taboulé libanais	 Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	 Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au coco, coriandre, citron & petits légumes	
Garniture	 Blé	 Carottes Vichy	Courgettes poêlées	<i>Végétarien</i>	FERIE
Fromage	Gouda	Coulommiers	Tomme d'auvergne	Fromage	
Dessert	Smoothie	Fruit	Compote maison	Crème chocolat Près Joly 	
Goûter	Madeleine  Lait Fruit	Gaufrette Yaourt Sirop	Cake fruits confits Lait Compote	Pain Fromage Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Coleslaw 	Salade de cœur de palmier & maïs 	 Carottes râpées aux raisins secs 		
Plat	 Pâtes Bolognaise 	 Rougail de colin 	Tarte à la tomate & fromage 		
Garniture		 Riz 	Salade verte  <i>Végétarien</i>	FERIE	ASCENSION
Fromage	Emmental	Brie	Fromage 		
Dessert	Compote	Fromage blanc confiture	Tiramisu 		
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat  Lait Fruit	Pain Yaourt Confiture		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri râpé rémoulade	Taboulé aux herbes	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman De l'île de Themyscira
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes	Tomates provençales	Salade verte <i>Végétarien</i>	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Coulommiers	Saint Nectaire	Edam	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt Des Prés Joly	Tarte en bande de fruits	Marbré	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Biscuit Fromage blanc Jus multivitaminé	Gâteau marbré Lait Fruit	Madeleine Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Biscuit Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Mortadelle	Salade de thon maïs & œufs durs	Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Gratin de pommes de terre & légumes frais Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Haricots verts persillés	Végétarien	Riz
Fromage		Moncadi croute noir	Buchette de chèvre	Fromage	Camembert
Dessert		Fruit	Tarte caramel chocolat	Crumble de pêche à la menthe	Glace
Goûter		Pain Chocolat Lait	Pain fromage Lait Fruit	Biscuit Crème vanille Sirop	Pain Lait Confiture

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de riz tomates & maïs	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte		Ratatouille	Courgettes poêlées	
Fromage	<i>Végétarien</i> Mimolette	Fromage	Tomme blanche	St Nectaire	Fromage
Dessert	Yaourt fraise des Près Joly	Glace	Millefeuille	Salade de fruits	Fruit
Goûter	Pain beurre Confiture Lait	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Biscuit Lait Fruit	Marbré Yaourt Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	Salade verte maïs & emmental	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées
Plat	Filet de poisson pané	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	<i>Végétarien</i>	Purée de légumes	Semoule sauce tomate	Pomme vapeur
Fromage	Gouda	Coulommiers	Tomme d'auvergne	Emmental	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème	Crème spéculoos	Fruit	Banane chocolat
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Quatre-quarts Sirop Fruit	Pain Confiture Lait	Mini viennoiserie Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Salade de tomates & basilic	Piémontaise	Pâté de foie	Concombre & fêta
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassés	Tian de légumes	Blé aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Edam Végétarien	Bleu	Fromage	Brie	Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc nature	Fruit	Salade de fruits	Tarte fine aux pêches
Goûter	Pain Fromage Sirop	Rose de Sables Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	Carottes & céleris râpés au curry	Salade verte, croûtons & emmental	Salade de blé au surimi	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Poulet Yassa	Ramen de bœuf	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule	Riz blanc	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Emmental	Camembert	Buchette mélange	Fromage
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit	salade de fruits	Fruit	Fromage blanc stracciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Compote	Pain beurre Lait Confiture	Cake aux fruits confits Lait Fruit

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi & mayonnaise	Salade de riz Œuf & poivrons	Radis & beurre	Tomate vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Cordon bleu	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Lasagnes de poissons aux épinards	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture	Courgettes à l'ail & pomme vapeur	Salade verte			(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Brie	Végétarien Fromage	Tomme blanche	Mimolette	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Compotée pomme rhubarbe	Tarte au citron	Fruit
Goûter	Pain beurre Lait Confiture	Moelleux aux pommes Fromage blanc	Pain Fromage Jus de fruits	Biscuit Lait Compote maison	Biscuit Yaourt sucré Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien




AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 06 au 10 juillet 2026 ALSH

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Pâté de campagne	Salade  pommes de terre, tomates œufs & cornichons	Melon	Céleri  mayonnaise	Pastèque
Plat	Filet de poisson Sauce  crème fraîche & ciboulette	Lasagnes courgette fêta & tomate 	Bruschetta jambon mozzarella	Haut de cuisse  de poulet rôti	Sandwich thon œuf  mayonnaise salade tomate
Garniture	Brocolis	 Salade verte 	 Salade verte	Frites	
Fromage	Gouda	<i>Végétarien</i> Emmental 	Chèvre	Brie	 Fromage
Dessert	 Yaourt aromatisé	Fruit	Crème caramel 	 Fruit	Baba chantilly 
Goûter	Pain Fromage Sirop	Flan pâtissier  Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Brioche Confiture Sirop à l'eau	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison