

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots verts Mimosa	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Salade blé, olives, thon	Potage Dubarry
Plat	Poisson sauce citron	Quiche aux trois fromages	Pâtes bolognaises	Blanquette de dinde	Hachis parmentier de bœuf
Garniture	Riz pilaf	Salade <i>Végétarien</i>		Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Compote	Fruit	Cake aux fruits confits
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt Fruit	Fruit Pain Fromage Lait chocolat	Madeleine Fromage blanc Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien











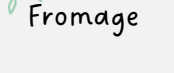








AU MENU

0%
fait
cette maison
semaine

Sainte-Maure
de Touraine

ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise  (pomme de terre Haricot vert lardons)	Velouté  de légumes	Carottes râpées 	Chou chinois mayo curry 
Plat	Boudin Blanc	Cabillaud  Sauce curry	Blanc de poulet à la crème 	Risotto crémeux aux poireaux 	Cuisse de poulet rôti 
Garniture	Purée 	Julienne de légumes	Brocolis	 Végétarien 	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	 Fromage
Dessert	Compote 	 Yaourt bio aromatisé	Gâteau au yaourt 	Crème vanille	Brioche perdue 
Goûter	Moelleux au fromage blanc  Yaourt aromatisé Sirop Fruit	 Pain fromage Compote Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Compote Gâteau aux pommes  Fruit	Mini croissant Compote Lait

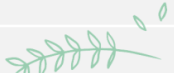


Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de campagne	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne	Pizza margarita	Cordon bleu	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		 Semoule Végétarien
Fromage	Fromage	 Yaourt bio aromatisé	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Salade de fruits et d'oranges à la cannelle
Goûter	Biscottes & Confiture Lait Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Sirop Pain & Fromage Compote & Fruit	Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat Pain & Confiture 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

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes vinaigrette	Saucisson à l'ail	Surimi mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux petits légumes	Poisson Pané	Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	 Salade Végétarien	Purée de carottes pommes de terre	 Blé	Potatoes
Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane	Mousse au chocolat	 Yaourt bio sucré	Beignet aux pommes
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain & Fromage Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux fraise Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat Lait chocolaté Fruit	Biscottes & Confiture Petit-Suisse Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

















AU MENU

0%
fait
cette maison
semaine

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge vinaigrette 	Céleri  Rémoulade	Taboulé aux herbes 	Vendredi saint Salade de chèvre chaud 
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf 	Rôti de porc à la moutarde 	Quiche de carottes emmental 	Filet de colin  sauce façon beurre blanc
Garniture	Haricots verts	 Pâtes	Purée 	 Salade verte Végétarien	 Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	 Fromage blanc bio confiture	Fruit	Sévillan  (gâteau à l'orange)	Crème au chocolat
Goûter	Palmiers Yaourt Fruit	Pain & Fromage Fruit Compote	Gâteau au yaourt  Lait Fruit	Pain & Confiture Petit suisse Fruit	Quatre-Quarts 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

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Betterave vinaigrette 	Rosette beurre	MENUS DE PÂQUES Œuf mimosa 	Chou blanc raisin sec vinaigrette 
Plat		Parmentier de lentilles 	Brandade de Poisson 	Pâté de Pâques 	Daube de Bœuf à la tomate 
Garniture	FERIE	Salade verte  Végétarien	Salade verte	Salade verte	 Pâtes
Fromage		 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Crème vanille	Fruit	Gâteau au chocolat 	Fruit au sirop
Goûter		Moelleux chocolat  Fruit Lait	Fruit Madeleine Fromage blanc	Pain fromage Fruit Jus de fruits	Pain confiture 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

97%
fait
maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette 	Salade de Boulgour 	Pâté de Foie	Taboulé 	Salade croûton fromage vinaigrette 
Plat	Steak haché de veau	Quiche aux légumes aux fromages 	Poisson  Crème citronné	Sauté de bœuf 	Pennes à la tomate et dés de dinde 
Garniture	Pommes sautées 	 Salade verte <i>Vegetarien</i>	Brocolis 	Purée de carottes 	
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits 	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Compote
Goûter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain & Fromage Fruit Compote	Gâteau fleur d'oranger  Yaourt Fruit	Pain & Confiture 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

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 20 au 24 avril 2026 ALSH

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Haricots verts vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 	Concombre à la crème 	Salade Marco Polo 	Crème de betteraves 
Plat	Poisson  sauce citron	Tortilla au fromage 	Lasagnes de bœuf 	Croque monsieur 	Aiguillette de volaille sauce tomate 
Garniture	Petits pois	 Salade Végétarien		Salade verte	 Blé
Fromage	 Fromage	 Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt	salade de fruits 	Ile flottante 	Fruit	Cake aux fruits
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt Fruit	Fruit Pain Fromage Lait chocolat	Madeleine Fromage blanc 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