

AU MENU

73%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Lentilles lardons persil	Salade de pâte et mimolette olive noir	Camembert chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	(Purée de Potiron et bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe <i>Vegetarien</i>	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly caramel	Cake à l'orange et pépité de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter	Palmier Lait Petit suisse nature	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Fromage blanc confiture Madeleine	Fruit Biscotte 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 françaises, 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

81%
cette semaine
fait maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

F
É
R
I
É

Végétarien

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Salade de chou rouge	Salade de noix et dés de bleu	Carotte râpée au citron	Potage Dubarry
Plat		Galette de blé noir	Chipolatas	Poulet rôti	Colin sauce curry
Garniture		Pommes de terre emmental	Lentilles	Frites	Épinards
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert		Poire chocolat	salade de fruits	Fruit	Moelleux à la pomme
Goûter		Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Sirop	Semoule au lait Biscuit Fruit	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

70%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade carotte chou blanc raisin sec	Pâté de foie	Bouillon de volaille au vermicelle	Betteraves vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	Gratin de macaronis Brocolis et mimolette	Sauté de dinde à la tomate	Raclette (jambon blanc- salami) Pomme de terre fromage raclette	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture		Légumes croquants (carotte oignons poivron germe de soja)		Panais	
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Ananas rôti	Fruit
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Compote Fruit	Petit beurre Fromage blanc Sirop	Pain Barre chocolat Fruit	Gâteau au yaourt Sirop Compote

Végétarien

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

83%
cette semaine
fait maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Salade d'endive mimolette	Velouté de pois cassés	Velouté de butternut	Carotte râpée vinaigrette
Plat	Croque-monsieur	Cassoulet	Bœuf bourguignon	Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Salade verte		Haricots beurre		Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Salade de fruit frais	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Marbré
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Sirop Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Gâteau yaourt Petit suisse Fruit

Végétarien

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 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de coquille surimi sauce corail	Potage de légumes	Pizza trois fromages	Salade de lentilles vertes échalotes	Céleri rémoulade
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis à la bolognaise
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Salsifis braisés	Salade verte	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Compote	Cake citron	Fruit
Goûter	Pain Confiture Sirop	Fromage blanc Madeleine Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Smoothie Banane Petit beurre	Pain Barre de chocolat Sirop

Végétarien

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 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Concombre vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur Pomme de terre fromage	Haché de veau	Coquiflette	Hamburger
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Compote	Gâteau aux pommes	Flan au caramel	Crumble aux pommes	Glace
Goûter	Biscuit Petit suisse Sirop	Cookie maison Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait Nesquik Fruit	Madeleine Compote Sirop

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



81%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de la Touraine



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté au potiron	Salade de chou chinois		Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien Végétarien	Sauté de dinde crème à la crème		Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture	(carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Purée de Carottes	Menu de Noël ALSH	Petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	Fromage blanc bio	Compote		Cake chocolat	
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit		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