

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
fait
maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Haricots lingot vinaigrette	Potage aux légumes	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge pommes de terre vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque-monsieur
Garniture	Petits pois		Semoule	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron	Crème au chocolat	Fromage blanc au miel	Petit pot de Glace
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Marbré Yaourt Fruit	Pain Fromage Fruit	Yaourt Cake aux pépites de chocolat Fruit	Pain pate a tartiner Fruit 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien
















AU MENU

70%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette 	brocolis vinaigrette 	Rosette cornichon	Salade de blé, olives, thon 	Chou fleur mimosa 
Plat	Quiche aux trois fromages 	Poisson sauce citron 	Haché de Volaille 	Blanquette de dinde 	Hachis Parmentier de bœuf 
Garniture	Batavia	Riz pilaf	Brocolis 	Carottes Vichy 	Salade
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Végétarien	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos 	Gâteau au yaourt	Œuf au lait 	Clafoutis aux fruits 
Goûter	Biscuit From'pote FRUIT	Marbré  Lait Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Fruit Pain Fromage	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Concombre à la crème	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Pizza Bolognaise	Risotto aux poireaux	Poulet Rôti
Garniture		Julienne de légumes	Salade verte	<i>Végétarien</i>	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Yaourt aromatisé	Crème vanille	Pain perdu
Goûter	Moelleux au fromage blanc Compote FRUIT	Pain Fromage Fruit	Biscotte Confiture Fruit Lait	Compote Mini croissant Fruit	Gâteau aux pommes Fruit 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 31 au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olives tomates	Bouillon Vermicelle	Pâté de foie	Terrine de saumon sauce cocktail
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé cuisiné à la crème ciboulette	Blanquette de Veau
Garniture	Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		Carottes
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Semoule au lait	Panna cotta et son coulis	Salade de fruits
Goûter	Biscottes Confiture Petit Suisse Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Fruit Pain Fromage	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 07 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras 🌿	Lentilles vertes vinaigrette 🌿	Chèvre chaud 🌿	Salade de pâtes au surimi 🌿	Menu Fast Food Salade verte emmental 🌿
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol 🌿	Pizza 4 fromages 🌿	Beignets de poisson	Sauté de porc 🌿	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab 🌿
Garniture	Pomme Vapeur 🌿	Salade Végétarienne 🌿	Purée de carottes pommes de terre 🌿	Chou de Bruxelles 🌿	Pommes de terre RISSOLEES 🌿
Fromage	Fromage	Petit suisse 🌿	Fromage	Fromage	
Dessert	compote	Banane	Mousse chocolat	Poire au sirop	Beignet aux pommes
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Moelleux fraise Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat 🌿 Yaourt Fruit	Biscottes 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Tomate vinaigrette	Houmous de Pois Chiche	Surimi Mayonnaise	Concombre crème	Repas de pâques Betteraves mimosa
Plat	Sauté de dinde marengo	Gratin de légumes aux fromages	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Haché de veau ketchup	Pâté de Pâques
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte	Salade verte	Purée pommes de terre, Carottes, Cumin	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques au chocolat
Goûter	Fruit Madeleine lait	Yaourt Gaufrette FRUIT	Pain From'Pot Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Confiture Yaourt

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

55%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine
ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Entrée	Féérié	Macédoine mayonnaise	Feuilleté au fromage	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette
Plat		Brandade de Poisson	Chipolatas	Quiche de Carottes Emmental Curry	Couscous merguez boulette
Garniture			Flageolets	Salade verte	
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Liégeois vanille	Crème Caramel	Végétarien Gâteau au citron	Compote
Goûter		Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Pain d'épice Petit suisse 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 7 au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Entrée	salade verte mimolette 	Saucisson à l'ail	Carottes râpées 		Chou blanc RAISINS SECS vinaigrette 
Plat	Haut de cuisse de poulet	Filet poisson  Sauce citron	Dahl lentilles 		Farfalles  à la carbonara
Garniture	Pommes rissolées 	Epinard  à la béchamel	Semoule	Férialé	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>		Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Crème aux œufs 		Gâteau maison 
Goûter	Fruit Madeleine lait	Yaourt Gâteau Chocolat  Fruit	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