


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Macédoine vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	Salade de chou rouge et pomme de terre	Velouté de légumes	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde	 Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte <i>Végétarien</i>	Duo de carottes et navets braisés	Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit	Fruit au sirop	Fromage blanc confiture	Tarte normande aux pommes
Goûter	Madeleine Lait Fruit	Pain confiture Fruit Compote	Biscuit Fruit Lait	Compote Flan pâtissier au chocolat Fruit	Biscuit petit suisse 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

84%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes	Velouté de Pomme de Terre & Brocolis	Salade pâtes surimi	Betteraves vinaigrette	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud Sauce tomate	Jambon grill Sauce barbecue	Marengo de dinde	Baguettes façon Hot dog
Garniture	Végétarien	Semoule	Purée de céleri	AB Pennes	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fromage blanc miel	Gâteau poire cannelle	Salade de fruits
Goûter	Fromage Blanc Palmier Fruit	Gâteau aux poires Lait Fruit	Compote Pain & Fromage Fruit	Moelleux fraise Yaourt Fruit	Pain & Confiture 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

72%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	salade de haricots rouge maïs	Salade de lentille échalotte	Velouté de poireaux	Macédoine Mayonnaise
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Endive au jambon	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier de patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé		Pomme rissolée		Légumes assortis
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel	Crème spéculoos	Végétarien Fruit au sirop	Poire aux pépites de chocolat
Goûter	Pain & Fromage Orange en Quartier Fruit	Biscuit Petit suisse Fruit	Yaourt Biscuit Fruit	Pain & confiture Fruit Lait	Gâteau poire chocolat 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

69%
cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Haricots Verts Vinaigrette	Nouvel an chinois Nem	Salade de pomme de terre	Pâté de foie	Potage de Légumes
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Gratin de poisson à la chapelure	AB Pâtes
Garniture	Salade	Riz cantonnais	Haricots beurre à l'ail	Carottes à la crème	à la carbonara
Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Quatre-quarts	Crème renversée	Compote
Goûter	Mini viennoiserie Lait Fruit	Flan maison aux fruits et au lait de coco	Yaourt Biscuit Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Cake citron 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

73%
cette semaine
fait maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rilette cornichon	Velouté de carotte au curry	Céleri rémoulade	Terrine de légumes, mayo	Salade verte oignon rouge maïs
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Couscous boulette bœuf merguez	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule	au fromage	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	 Petit suisse Végétarien	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Compote	Fruit	 Gaufre	Gâteau à l'ananas
Goûter	Biscuit Lait et chocolat Fruit	Pain perdu Yaourt Fruit	Pain & confiture Fruit Lait	Viennoiserie Fromage Blanc Fruit	Fruit pain et fromage Compote

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

75%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine
ville étape
Cité du Fromage

Semaine du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	Velouté poireaux Carottes pomme de terre	Salade de pâtes au surimi	Choux blancs aux pommes	Toast de chèvre chaud	Salade verte
Plat	Pizza raclette	Paupiette de veau au jus	Beignet de poisson	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade	Carottes façon Vichy	Petits pois	Salade verte	Potatoes
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Flan pâtissier	Salade de fruits	Banane	Fruit
Goûter	Madeleine compote Fruit	Pain & confiture Fruit Lait	Biscuit Lait Fruit	Flan pâtissier au chocolat Fruit	Biscuit petit suisse 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

78%
cette semaine
fait maison



Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Velouté de butternut	Mortadelle	Salade de Pâtes et cœur de palmier sauce cocktail	Carottes rapées	Velouté de carottes au cumin
Plat	Bouchée à la reine	Coquiflette	Aiguillette de volaille à la crème de curry	Oeuf florentine	Rougail Saucisse
Garniture	salade	salade verte	Haricots verts	Végétarien	AB Riz
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Tarte aux pommes	Fruit
Goûter	Pain & Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit	Yaourt biscuit Fruit	Fromage Blanc Biscuit Fruit	Gâteau à l'orange pépète de chocolat Lait Fruit

à être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

et abattues en France, à l'exception des viandes nées 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

60%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Velouté de légumes	Pâté de foie	Salade strasbourgeoise	Feuilleté au fromage	Salade de Riz aux petits légumes
Plat	Médailon de boudin blanc	Brandade de poisson	Cordon bleu	Bœuf Carottes	Omelette aux herbes
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte	Petits pois carottes	Pâtes	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage blanc	Petit suisse
Dessert	Semoule au lait	Compote	Yaourt	Fruit	Eclair au chocolat
Goûter	Biscuit Fromage Blanc Fruit	Lait Gateau aux Pommes Fruit	Pain d'Epices Petit Suisse Fruit	Lait Moelleux fraise Fruit	Yaourt nature sucré Quatre Quart 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

80%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine
Cité du Fromage

Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Potage tomates vermicelle	Salade de chou-fleur vinaigrette	Soupe à l'oignon	Salade de riz maïs olive	Saucisson à l'ail beurre
Plat	Quiche aux fromages et brocolis	Lasagne de bœuf	Nuggets volaille	Croque Monsieur à la raclette	Blanquette de poisson
Garniture	Salade <i>Végétarien</i>	Salade verte	Purée de Butternut	Salade verte	 Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Poire aux pépites de chocolat	Cookies	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote
Goûter	Biscuit Fromage Blanc Fruit	Riz au Lait Fruit	Gâteau Maison Lait Fruit	Mini-viennoiserie Yaourt aromatisé Fruit	Fromage Blanc Madeleine 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