

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine

vous étiez
Cité du Fromage

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 mayonnaise	Champignons à la crème ciboulette	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>Vegetarien</i>	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	Fruits au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit	 Fruit	
Goûter	Biscotte confiture Lait Fruit	Pain Fromage Compote Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux 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





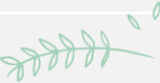

AU MENU

cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine

vous êtes
Cité du Fromage

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	 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 pesto & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	 Végétarien	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	 Fromage	
Dessert	Compote	Fruit	Fruit	Crème vanille maison	
Goûter	Madeleine Lait Fruit	Gaufrette Yaourt Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Pain Fromage Compote 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

vous étiez
Cité du Fromage

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	salade de concombre & fêta	salade cœur de palmier & tomates	salade de céleri & pomme		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	 Salade verte	 Riz	 Salade verte	FERIE	ASCENSION
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Végétarien		
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	Cheesecake spéculoos		
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain + confiture Yaourt 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 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 rémoulade 	 Taboulé 	Salade salsa  (tomates, maïs)	Menu Super Héros  Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches, vinaigrette citron miel
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  	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage  	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	 Fruit	Yaourt fermier	salade de fruits 	Cake  aux fruits confits	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Pain Fromage blanc Jus multivitaminé + fruit	Gâteau marbré  Lait Fruit	Tarte aux pommes  Lait Fruit	Biscuit 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



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 thon & maïs	Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais (Concombre & carottes)
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Haricots verts persillés	Salade verte	Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Petit-Suisse Végétarien	Fromage
Dessert		Fruit	Ananas rôti	Tarte au chocolat	Brownies
Goûter		Pain Chocolat Lait Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Crème vanille Fruit Sirop	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

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	 Carottes râpées 	Tomates basilic  & vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence	Salade de  pommes de terre & hareng	 Salade verte  & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes râpées  fromages & olives	Paëlla 	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc 	Fish & chips 
Garniture	Salade verte 		Ratatouille 	Courgettes poêlées 	
Fromage	Fromage 	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc  aux fruits rouges	Crème dessert	Clafoutis aux fruits 	 Salade de fruits 	Glace
Goûter	Pain confiture Lait Fruit	Cookies  Lait Fruit	Pain Fromage Compote - Fruit	Biscuit Lait Chocolat - fruit	Marbré  Yaourt 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

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	Feuilleté au fromage	 Concombre à la crème
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	 Végétarien	Purée de légumes	Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	 Petit-Suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	salade de fruits	Crème citron	Coupe de fruits chantilly	Compote
Goûter	Biscuit Petit Suisse Fruit	Quatre-Quarts Fromage blanc Fruit	Biscuit Fruit Compote	Pain + confiture Lait Fruit	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

Sainte-Maure
de Touraine

vous étiez
Cité du Fromage

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 concombres 	Salade Marco Polo 	Pâté de foie	salade tomate mozzarella 
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 	Légumes du soleil 	Riz  aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes) 	Potatoes
Fromage	Végétarien Petit Suisse 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture 	Fruit	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos 
Goûter	Pain Fromage Fruit	Rose de Sables Lait Fruit 	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit	Pain + confiture Lait au chocolat 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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	 Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry	Salade verte, croûtons & dés de surimi	Salade Grecque (Tomate, olive, fêta & concombre)
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	Brandade	Moussaka
Garniture	 Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	 Riz blanc		
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	salade de fruits	Flan coco	 Fruit	Fromage blanc straciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain + fromage Compote Fruit	Cake aux fruits confits Lait Fruit	Pain + confiture Lait Fruit	Biscuit Yaourt 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 pâtes tomates olive et basilic	Radis & beurre	Tomates vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Repas froid Salade mimolette croûtons
Plat	 Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Cordon bleu	Croque monsieur	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte	Courgettes à l'ail & pommes vapeur	 Salade verte	(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	 Fromage	Petit Suisse <i>Végétarien</i>	 Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Glace
Goûter	Pain + confiture Lait Fruit	Moelleux aux pommes Fromage blanc Fruit	Pain + fromage Jus de fruits Fruit	Biscuit Lait Compote + fruit	Biscuit Yaourt Fruit