


AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Salade Marco Polo	Melon
Plat	Steak de veau Au jus	Filet de poisson Meunière	Cordon bleu	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Haricots verts	Riz Aux petits légumes	Tomate provençale	Courgettes sautées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Yaourt aromatisé	Œuf au lait	Liégeois vanille
Goûter			Cake aux fruits Yaourt Sirop	 <p>BON APPÉTIT !</p>	

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



80%
Fait
maison

COMMUNAUTÉ
Touraine-Est
Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Salade mêlée à la mimolette	Œuf dur Sauce cocktail	Salade composée		Salade verte et maïs
Plat	Omelette aux petits pois pommes de terre et emmental	Sauté de dinde Basquaise	Haricots beurre Vinaigrette	Cabillaud Crème à la moutarde	Cheeseburger
Garniture		Riz pilaf bio	Paupiette de veau	Ratatouille	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Fromage blanc aux fruits rouges	Salade de fruits	Semoule au lait	Donuts
Goûter			Fruit Lait Biscuit		

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

AU MENU



80%
Fait
maison


Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Champignons À la crème	Salami	Concombre vinaigrette	Salade de perle marine	Melon
Plat	Haut de cuisse de poulet au lait de coco	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc À l'italienne	Gratin de macaronis à l'Edam
Garniture	Gratin de courgettes au curry	Salade verte	Petits pois	Duo de carottes pommes de terre au four	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Yaourt fermier Broyer du Poitou	Smoothie salade de fruits	Crème vanille	Rocher coco
Goûter			Compote Biscuit Lait		

AU MENU



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Concombre à la crème	Salade mexicaine	Rillettes de poisson	Menu Italien Salade verte fraicheur Italienne	Courgette râpée au curry
Plat	Tortilla aux herbes fraîches et pommes de terre	Quiche aux dés de volaille	Jambon blanc	Pâtes bolognaises	Daube de Bœuf provençale
Garniture		Salade verte	Purée de pommes de terre		Tortis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Salade de fruit	Tiramisu classique	Compote
Goûter			Pain Fromage Fruit	 <p>BON APPÉTIT !</p>	

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





80%
Fait
maison

COMMUNAUTÉ
Touraine-Est
Vallées



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw	Pâté de foie	Choux fleurs Vinaigrette	Salade crouton emmental
Plat	Croque courgette Vache qui rit	Chipolatas	Burger de veau Sauce échalotte	Cabillaud crème de chorizo	Rôti de dinde à la crème et champignons
Garniture	Salade	Purée de pommes de terre	Brocolis	Riz	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Crumble de pommes	Gâteau	Brioche perdue	Salade de fruits
Goûter			Pain confiture Lait	 <h2>BON APPÉTIT !</h2>	

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



COMMUNAUTÉ
Touraine-Est
Vallées



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas	Crème de betteraves À l'ail	Salade	Radis beurre	Macédoine mayonnaise
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes carbonara	Haut de cuisse de poulet	Pizza aux 3 fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes vapeurs		Haricots verts Persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	 Yaourt fermier	Moelleux au chocolat	Ile flottante
Goûter					

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

AU MENU



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Choux fleurs vinaigrette	Milkshake salé vert	Carpaccio de céleri rave pomme à la vinaigrette de jus de pommes	Salade de pommes et noix	Céleri au jus de raisin
Plat	Pâtes bolognaises	Lasagnes épinards chèvre et miel	Roulé au fromage et jambon	Curry de poisson au lait de coco	Tajine sucré / salé Au poulet
Garniture	Salade verte		Salade	Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage (bleu)	Fromage		Fromage
Dessert		Gâteau à la carotte Et pépites de chocolat		Pizza banane chocolat	Roulé confiture maison
Goûter			Lait Biscuit 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