






VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

64%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Lentilles lardons persil	Bouillon de bœuf tapioca	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 sauce aigre doux	Gnocchis sauce tomate et mozzarella	Parmentier d'halloween
Garniture	Frites	Julienne de légumes	 Carottes à la crème	 Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote pomme fraise	Novly vanille	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter					

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 11 au 15 novembre 2024

	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	Potage Dubarry	Céleri rémoulade	
Plat	FÉRIÉ	Galette de blé noir	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	 Poulet rôti	
Garniture		Pommes de terre emmental	 Lentilles	Pâtes	Frites	
Fromage		Fromage à la coupe <i>Végétarien</i>	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	
Dessert			Poire au sirop et chocolat	Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit
Goûter					 BON APPÉTIT !  	

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

62%
cette semaine
fait maison



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	Poireau mimosa
Plat	Gratin macaronis brocolis mimolette	Sauté de bœuf à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami)	Poisson meunière	Parmentier de bœuf
Garniture	Petit suisse	Légumes croquants (carotte oignons poivron germe de soja)	Pomme de terre fromage raclette	Panis au curcuma	
Fromage	Fruit de saison	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Liegeois au chocolat	compote de pomme	Pomme rôtie au miel	Fruit
Goûter					

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

AU MENU

75%
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	Velouté de pois cassés	Salade d'endive mimolette	Terrine de saumon	Velouté de butternut	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Bœuf Bourguignon	Croque-monsieur	Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Pommes sautées	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt Bio	Mousse café	Salade de fruits frais	Brownies	Crème dessert au caramel
Goûter					

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

AU MENU







88% fait maison
cette semaine

Communauté
Touraine-Est
Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

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 perle surimi sauce corail	Potage de légumes	Pizza marguerita	Salade de lentille corail ciboulette	Carotte au fromage blanc
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	 Végétarien 	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	Clémentine / ananas	mousse chocolat	salade de fruits	Gâteau marbré	Fruit
Goûter				 BON APPÉTIT !	

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



70% fait maison
cette semaine

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	Betterave vinaigrette	Salade de mâche maïs sauce blanche
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau	Coquiflette	Hamburger
Garniture	Riz et fondue de poireaux	Pomme de terre fromage	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Glace
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Flan vanille	AB Crumble aux pommes	Beignet au chocolat Glace
Goûter				 <p>BON APPÉTIT !</p>	

Végétarien

AU MENU



73%
cette semaine
fait maison

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	Salade de haricot blanc échalote persil	Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche Lorraine	Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture		Purée de Carottes	Salade verte	Petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	Fromage blanc bio	Compote de pomme	Clémentine	Cake chocolat	
Goûter				<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.