

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		 Salade de pâtes tomates vinaigrette	Salade de chou rouge	 Haricots verts échalote	Concombres vinaigrette
Plat		 Nuggets de poisson	 Jambon Grill et son jus	Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti
Garniture		Petits pois	Ecrasé de pomme de terre	& emmental râpé <i>Végétarien</i>	Frites
Fromage		 Brie	Mimolette	Petit suisse	 Emmental bio
Dessert		Novly caramel	Gâteau au yaourt	Salade de fruits frais	Fruit de saison
Goûter		Biscuit Fruit Lait	Pain Barre de chocolat Yaourt	Compote Lait Gâteau vanille	Pain Fromage 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



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Mercredi 09 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

 Rillettes

 Œuf mayonnaise 

 Salade croquante
tomates & maïs 

Taboulé au citron 
 (semoule)

Céleri rémoulade 

Plat

 Cabillaud 
Sauce curry

Galette de blé noir 
garnie de pommes de
terre & fromage

 Chipolatas

  Bœuf 
Stroganoff

 Sauté de poulet 
aux champignons

Garniture

Gratin d'Epinards 
& Pomme de Terre

 Salade verte 

 Lentilles

Courgettes poêlées 

Pommes rissolées

Fromage

Camembert

 Végétarien
Petit suisse

Buche de chèvre

 Comté

 Emmental

Dessert

 Yaourt Fermier

Fruit de saison

Moelleux
aux fruits d'été

Fruits de saison

Banane chocolat 

Goûter

Lait chocolat
Fruit
Biscuit

Flan vanille 
Jus de fruit

Pain confiture
Yaourt
Fruit

Gâteau marbré 
Lait
Fruit

Pain
Barre de chocolat
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

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis & beurre	 Betterave vinaigrette	 salade verte & croûtons	Pastèque	 Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivrons & mayonnaise)
Plat	 Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de veau	 Raclette (jambon blanc-salami)	 Calamars à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	 Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	 Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Carré de Ligueil	Pont évêque	 St Nectaire	Bleu
Dessert	Mirabelles au sirop	Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Pana cotta spéculos	Fruits de saison
Goûter	Fromage blanc Biscuit Fruit	Roulé confiture Lait Fruit	Pain Fromage Jus de fruit	Cake au chocolat Lait 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

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	Betterave à la fêta	Carottes râpées à l'orange	Thème LA GRECE Salade Grecque (Tomates, concombres, feta & olives noires)	Champignons à la graine de moutarde
Plat	Crumble de colin	Croque fromage tomate & mozzarella	Poisson pané sauce tartare	Moussaka	Spaghettis à la carbonara
Garniture	Semoule aux légumes	Salade	Petits pois	Batavia	
Fromage	Brie	Petit suisse	Fromage	Fromage Blanc Stracciatella	Morbier
Dessert	Compote banane	Fruits de saison	Fromage blanc aromatisé	Gâteau grec (Ravani semoule)	Fruits de saison
Goûter	Quatre quarts Lait Fruit	Pain - confiture Fromage blanc Compote	Pain - chocolat Petit suisse Fruit	Pain Fromage Compote	Crêpes Lait Compote

Végétarien

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	 Salade de riz au thon	Saucisson à l'ail	Flammenkuche	 Œuf mayonnaise	Courgettes râpées au curry
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé	 Brandade de poisson	 Rôti de porc	Dahl de lentilles au curry	 Chili con carne À l'émincé de bœuf
Garniture	 Haricots verts	 Salade verte	Brocolis	 Boulgour	 Riz
Fromage	Camembert	Moncadi croûte noire	Buche de chèvre	Petit Suisse Vegetarien	Edam
Dessert	Ile flottante	Fruit de saison	Compote maison	Gâteau aux prunes	Fruit de saison
Goûter	Pain & confiture  yaourt fruit	biscuit sirop fruit	Pain & beurre fromage blanc Fruit	Génoise lait bio Fruit	Pain Fromage 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 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Concombres fromage blanc & ciboulette	 Salade de blé aux petits légumes	 Toast camembert rôti		Salade d'endives aux noix
Plat	 Saucisse	Parmentier de butternut & patates douces	 Haut de cuisse de poulet		 Blanquette de poisson
Garniture	Purée	<i>Végétarien</i>	Frites	<u>LE GRAND REPAS</u>	 Riz
Fromage	 Cantal	 Emmental	Fromage		Tomme blanche
Dessert	Crème à la vanille	Salade de fruits	Mousse au chocolat		Fruit de saison
Goûter	Pain Fromage Compote	Cookies Lait Fruit	Pain - chocolat Petit suisse Fruit	Fruit Pain Barre de chocolat	Tarte aux pommes 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 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron	Mortadelle pistachée	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de chou chinois au vinaigre de cidre	<u>Thème USA/WESTERN</u> Salade verte & maïs haricots rouge
Plat	Couscous végétarien	Colombo de bœuf	Quiche Lorraine	Sauté de volaille à la crème	Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	Pennes	Salade	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Végétarien Buchette chèvre	St nectaire	Mimolette	Brie	Tomme grise
Dessert	Fruit de saison	Compote	Poire au chocolat	Cake au citron	Glace
Gôûter	Compote Lait chocolat Biscuit	Brownies Lait Fruit	pain d'épices compote jus d'orange	Viennoiseries Lait fruit	Biscuit 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