AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

Touraine Vallée de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Salade de pâtes au maïs	Macédoine mayonnaise	Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté À la viande ketchup
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill Sauce brune	Curry de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Riz pilaf	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote pomme banane	Panna cotta orange brisure de biscuit
Goûter	Palmier Lait Nesquik Fruit	Biscuit chocolat Sirop Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait	Madeleine Fromage blanc & confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruit Sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Touraine Vallée de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Potage carotte cumin	Haricots rouges, thon & maïs		Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette
Plat	Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de volaille		Parmentier De pois cassé aux légumes frais	Poisson frais Sauce Hollandaise
Garniture	Spaghettis	Carotte vichy	Férié	Végétarien	Riz
Fromage	Emmental	Fromage à la coupe		Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille		Crème vanille	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Lait Nesquik Fruit	Cake au chocolat Sirop Fruit		Madeleine Fromage blanc confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruits Sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

Touraine Vallée de l'Indre
Communauté de communes

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Mousse de foie	Chou-fleur mimosa	Salade de croûtons & dés d'emmental	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette
Plat	Colin sauce curry	Gâteau de galette de blé noir pommes de terre & fromage	Saucisse de volailles	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Vache Picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux Poires	Banane chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison
Goûter	Pain & confiture Compote individuelle Sirop	Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Jus d'orange	Biscuit Yaourt vanille Fruit	Pain & fromage Sirop Fruit

Végétarien

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Touraine Vallée de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Rillettes & cornichon	Salade céleri râpé ciboulette	Carottes au yaourt	Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Sauté de dinde au curry	Pâtes Bolognaise	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Salade verte	Panais au curcuma	Riz
Fromage	Petit Suisse	Camembert		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Crème au chocolat	Gâteau aux mirabelles	Compote pomme banane	Poire sauce chocolat	Fruit de saison
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Cake Lait au chocolat Fruit	BN chocolat Fromage blanc Sirop	Pain Fromage Fruit	Yaourt Sirop Biscuit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

cette semaine fait maison

Touraine Vallée de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

esvres sur-indre

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Houmous	Salade verte aux noix & croûtons	Terrine de saumon	Champignons à la grecque	Velouté de brocolis
Plat	Merlu À la provençale	Saucisses aux lentilles	Croque-Monsieur	Œuf brouillé à la Florentine	Effiloché de bœuf
Garniture	Aux légumes de saison		Salade verte	Végétarien	Spaghettis
Fromage	Fromage	Edam	Petit Suisse	Mimolette	Fromage
Dessert	Yaourt nature sucré	Poire au chocolat	Fruits de saison	Gâteau au chocolat	Novly caramel
Goûter	Pain Confiture Fruit	Barre chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Sirop Fruit	Gâteau aux pommes Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

cette semaine fait maison

Tourraine Vallée de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

esvres sur-indre

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de perles au surimi sauce corail	Velouté de légumes	Salade de lentilles vertes & échalotes	Carottes râpées au yaourt
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Nuggets de poulet	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Frites	Végétarien Salade verte	Riz
Fromage	Buche de chèvre	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Emmental bio	Tome blanche
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Clémentine	Fruits de saison	Marbré au chocolat	Quetsches au sirop
Goûter	Pain Confiture Lait	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Petit beurre Smoothie banane Barre de chocolat	Pain Confiture Sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Touraine Vallée de l'Indre
Communauté de communes

esvres sur-indre

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Soupe de Légumes	Saucisson à l'ail		Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson Sauce à l'aneth	Repas de Noël	Emincé de bœuf	
Garniture	Végétarien	Pennes		Petits pois	Repas de Noël
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Fromage bio	
Dessert	Crème praliné	Salade de fruits		Beignet au sucre	
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires Lait	Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote Jus d'orange

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison