VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait maison cette semaine

Ville de Montbazon
Touraine Vallée de l'Indre

## 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 | Macédoine mayonnaise | Salade de pâtes au maïs | Haricots verts échalotes | Menu Halloween<br>Feuilleté<br>À la viande ketchup |
| Plat | Poisson pané 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 | Purée de Potimarron |
| Fromage | Fromage | Yaourt | Fromage | Fromage à la coupe | Mimolette |
| Dessert | Fruit | Gâteau vanille | Liégeois | Compote pomme banane | Crème chocolat orange brisure de biscuit |
| Goûter | Pain<br>Confiture<br>Petit suisse | Gâteau chocolat<br>Yaourt<br>Fruit | Pain<br>Barre de chocolat<br>Verre de lait | Marbré<br>Fromage blanc<br>Jus d'orange | Pain<br>fromage<br>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

# AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

Ville de Montbazon
Touraine Vallée de l'Indre

## Semaine du 09 au 13 novembre 2026

| | Lundi 09 novembre | Mardi 10 novembre | Mercredi 11 novembre | Jeudi 12 novembre | Vendredi 13 novembre |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Pâté de campagne | Haricots rouges, thon & maïs | | Friand au fromage | Potage carotte cumin |
| Plat | Steak haché sauce barbecue | Médaillon de merlu sauce hollandaise | | Gratin de gnocchis Sauce tomate | Rôti de porc sauce moutarde |
| Garniture | Haricots verts persillés | Brocolis | Férié | Végétarien | Pommes de terre rissolées |
| Fromage | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe | | Petit Suisse | Fromage |
| Dessert | Fruit de saison | Liégeois vanille | | Crème vanille | Fruit de saison |
| Goûter | Biscuit Yaourt Fruit | Pain Fromage Compote | | Tarte aux pommes Fromage blanc Jus d'orange | Pain fromage Fruits |

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

Ville de Montbazon
Touraine Vallée de l'Indre

## 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 volaille | Blanquette de veau | Poulet rôti |
| Garniture | Epinards à la crème | Salade verte | Lentilles | Blé | Frites |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe |
| Dessert | Yaourt fermier aromatisé | Gâteau aux Poires | Banane chocolat | Salade de fruits | Fruit de saison |
| Goûter | Pain confiture Fromage blanc | Biscuit Yaourt vanille Fruit | Pain beurre Compote | Cake aux pépites de chocolat Fruit Verre de lait | Pain fromage 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

cette semaine fait maison

Ville de Montbazon
Touraine Vallée de l'Indre

## 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 | Chèvre chaud | Salade de chou rouge |
| 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 | Fromage à la coupe |
| Dessert | Crème au chocolat | Gâteau aux mirabelles | Compote pomme banane | Poire sauce chocolat | Fruit de saison |
| Goûter | Pain<br>Barre de chocolat<br>Fruit | Cake<br>Petit suisse<br>Fruit | Biscuit<br>Fromage blanc<br>Jus de fruit | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Yaourt<br>Sirop<br>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

fait maison cette semaine

Ville de Montbazon

Touraine Vallée de l'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 | Rillette de poisson | Velouté de légumes | Champignons à la grecque |
| Plat | Merlu À la provençale | Saucisses aux lentilles | Croque-Monsieur au jambon de dinde | Œuf brouillé à la Florentine | Effiloché de bœuf |
| Garniture | Aux légumes de saison | | Salade verte | Végétarien | coquillettes |
| Fromage | Fromage | Edam | Petit Suisse | Mimolette | Fromage |
| Dessert | Yaourt nature sucré | Poire au chocolat | Fruits de saison | Gâteau au chocolat | Novly caramel |
| Goûter | Pain<br>Barre de chocolat<br>Fruit | Biscuit<br>Fromage blanc<br>Fruit | Moelleux à la cannelle<br>Fruit<br>Yaourt | Gâteau aux pommes<br>Lait<br>Fruit | Pain<br>Fromage<br>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

fait maison cette semaine

Ville de Montbazon

Touraine Vallée de l'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<br>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<br>Miel<br>Yaourt | Madeleine<br>Fromage blanc<br>Fruit | Gâteau au Yaourt<br>Lait<br>Fruit | Pain<br>fromage<br>Compote | Pain<br>Confiture<br>Yaourt |

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

Ville de Montbazon

Touraine Vallée de l'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 | Chou chinois vinaigrette | Surimi mayonnaise | |
| Plat | Couscous végétarien (Légumes, pois chiches ) | Poisson Sauce à l'aneth | Coquiflette | Emincé de bœuf | |
| Garniture | Semoule | Gratin de chou fleur | Salade | Petits pois | Repas de Noël |
| Fromage | Fromage | Fromage à la coupe | Petit suisse | Fromage bio | |
| Dessert | Crème praliné | Salade de fruits | Fruit de saison | Beignet au sucre | |
| Goûter | Pain<br>Barre de chocolat<br>Compote | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Cake<br>aux poires<br>Lait | Pain<br>Beurre<br>Fruit | Pain d'épices<br>Compote<br>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