VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Touraine-Est Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

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 tomates	Salade de pâtes au maïs	Surimi mayonnaise	Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté Saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier De bœuf	Jambon grill	Dahl de lentilles aux légumes	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Riz		Pommes noisette	Végétarien	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage ou yaourt	Fromage ou laitage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Mousse chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	BON APPÉTIT !		Mini pain au chocolat Verre de lait	BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Haricots rouges, thon, maïs		Feuilleté au fromage	Potage carotte cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Merlu sauce citron		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		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille ou chocolat	Compote		Crumble pommes cannelle	Fruit
Goûter	BON APPÉTIT !			BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette cornichon	Carottes vinaigrette	Salade de croûtons, Dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Croque fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux pommes	Banane	Pêche au sirop	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Biscuit Compote Jus d'orange	BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

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 tomates	Haricots verts	Bouillon de volaille au vermicelle	Carottes au yaourt	Betterave
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc, salami)	Calamar à la romaine	Nouilles sautées au bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Riz	Pomme de terre fromage raclette Salade verte	Haricots verts	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Fruits	Crème chocolat	Compote Pomme banane	Novly	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Petit beurre Fromage blanc Sirop	BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de légumes	Chou rouge aux pommes	Terrine de saumon	Champignons à la grecque	Choux-fleurs mimosa
Plat	Merlu	Saucisse aux lentilles	Croque-monsieur	Chakchouka	Pâtes au bœuf et à la tomate
Garniture	Riz		Salade verte	Semoule	
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fruit	Compote fraises	Fruits	Crème dessert chocolat	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux à la fraise Sirop Fruit	BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Velouté de tomates	Salade verte au maïs	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes râpées au yaourt
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche Patate Douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Fruits	Marbré	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux au chocolat Lait Fruit	BON APPÉTIT !	

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-Est Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Salade de butternut	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiches semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche lorraine	Aiguillette de poulet sauce tartare	REPAS DE NOËL
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Purée de pois cassés	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruits	Crème vanille	Fruit	Cake au citron	
Goûter	BON APPÉTIT !		Cake aux poires Lait	BON APPÉTIT !	

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