

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

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, )	 Pennes	Salade	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Végétarien Bûchette chèvre	 St nectaire	Mimolette	 Brie	Tomme grise
Dessert	Fruit de saison	Compote	Poire au chocolat	Cake au citron	Glace
Goûter	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