

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée de l'indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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 Végétarien	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 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 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