

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.










AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Crêpe fourrée emmental	Macédoine	Taboulé aux herbes	 Concombre à la crème et ciboulette	Salade et mousse de chèvre
Plat	 Chipolatas aux herbes, jus brun	Raviolis	Quiche carottes et emmental	 Sauté de porc à la moutarde	 Sauté de bœuf aux épices
Garniture	Haricots verts		Salade verte Vegetarien	Pommes rissolées	Boulgour
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Vache qui rit	Bleu	Fromage
Dessert	Compote pommes bananes	 Yaourt bio aromatisé Fraise des Prés Joly	Gâteau au yaourt	 Crème dessert Bio des Prés Joly Vanille	Fruit
Goûter	 Palmiers Yaourt bio vanille Fruit	Pain Fromage Compote pommes	 Pain Confiture Lait Bio Compote pommes fraise	 Madeleine Yaourt bio nature sucré Jus de fruits	Gâteau aux pommes Lait 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