

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 20 au 24 avril 2026 ALSH

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	Macédoine à la russe	Rillettes de porc	Radis beurre	Taboulé
Plat	Paupiette de veau Sauce forestière	Quiche lorraine	Colin vapeur sauce curry	Gnocchi aux petits légumes	Poulet
Garniture	Haricots verts	Salade verte	Fondue de poireaux	Sauce tomates et mozzarella	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Fruit	Compote maison	Riz au lait	 Dessert du jour	Fruit
Goûter	Gaufrette vanille Lait Compote	Pain Fromage Sirop	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain beurre Sirop Compote	Gâteau maison 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