

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien









# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



Touraine Vallée  
de l'indre  
COMMUNAUTÉ  
DE COMMUNES

Semaine du 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette aux herbes	Surimi et fromage blanc à l'aneth	Salade de lentilles aux petits légumes	Salade de pommes de terre & petits pois	Salade croûton mimolette et vinaigrette
Plat	Steak haché de veau jus	 Sauté de dinde Marengo	Baguette béchamel mozzarella et pommes de terre	 Sauté de bœuf poivrons et olives	 Poisson Pané
Garniture	Pommes sautées	Julienne de légumes	Salade verte	Fusilis	Brocolis
Fromage	Tomme d'Auvergne	Emmental	Mimolette <b>Vegetarien</b>	Buche de chèvre	Fromage
Dessert	Compote de poires	 Crème dessert Bio Chocolat des Prés Joly	Salade de fruits frais	 Riz au lait Bio des Prés Joly	fruit
Goûter	fruit Madeleine  Lait bio	 Yaourt bio vanille Gaufrette chocolat Sirop	Pain Fromage Fromage blanc sucré	Pain - beurre Jus de fruits  Lait BIO	Pain-beurre Chocolat Lait

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