AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

cette semaine fait maison

Touraine Vallée de l'Indre
Communauté de communes

esvres sur-indre

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Salade de pâtes au maïs	Macédoine mayonnaise	Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté À la viande ketchup
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill Sauce brune	Curry de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Riz pilaf	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote pomme banane	Panna cotta orange brisure de biscuit
Goûter	Palmier Lait Nesquik Fruit	Biscuit chocolat Sirop Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait	Madeleine Fromage blanc & confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruit Sirop

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison