

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.








# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



Touraine Vallée  
de l'indre  
COMMUNAUTÉ  
DE COMMUNES

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Concombre à la crème	Taboulé libanais	 Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	 sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au coco, coriandre, citron & petits légumes	
Garniture	 Blé	 Carottes Vichy	Courgettes poêlées	 <b>Végétarien</b>	FERIE
Fromage	Gouda	Coulommiers	Tomme d'auvergne	 Fromage	
Dessert	Smoothie	Fruit	Compote maison	Crème chocolat  Près Joly	
Goûter	Madeleine  Lait Fruit	Gaufrette Yaourt Sirop	Cake fruits confits Lait Compote	Pain Fromage 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