

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.












AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	 Salade verte maïs & emmental	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées
Plat	 Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	 Semoule sauce tomate	Pomme vapeur
Fromage	Gouda	 Coulommiers	Tomme d'auvergne	 Emmental	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème	Crème spéculoos	Fruit	Banane chocolat
Goûter	Biscuit  Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Quatre-quarts Sirop  Fruit	Pain Confiture Lait	Mini viennoiserie  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