

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Salade de tomates & basilic	Piémontaise	Pâté de foie	Concombre & féta
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassés	Tian de légumes	Blé aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Edam Végétarien	Bleu	Fromage	Brie	Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc nature	Fruit	salade de fruits	Tarte fine aux pêches
Goûter	Pain Fromage Sirop	Rose de Sables Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit	Pain Confiture 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