

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	 Rillettes	 Œuf mayonnaise 	 Salade croquante tomates & maïs 	Taboulé au citron   (semoule)	Céleri rémoulade 
Plat	 Cabillaud  Sauce curry	Galette de blé noir  garnie de pommes de terre & fromage	 Chipolatas	  Bœuf  Stroganoff	 Sauté de poulet  aux champignons
Garniture	Gratin d'Epinards  & Pomme de Terre	 Salade verte  Végétarien Petit suisse 	 Lentilles	Courgettes poêlées 	Pommes rissolées
Fromage	Camembert		Buche de chèvre	 Comté	 Emmental
Dessert	 Yaourt Fermier	Fruit de saison	Moelleux aux fruits d'été	Fruits de saison	Banane chocolat 
Goûter	Lait chocolat Fruit Biscuit	Flan vanille  Jus de fruit	Pain confiture Yaourt Fruit	Gâteau marbré  Lait Fruit	Pain Barre de chocolat Yaourt

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