

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis & beurre	 Betterave vinaigrette	 Salade verte & croûtons	Pastèque	 Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivrons & mayonnaise)
Plat	 Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de veau	 Raclette (jambon blanc-salami)	 Calamars à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	 Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	 Riz	Poêlée de légumes
Fromage	 Petit Suisse	Carré de Ligueil	Pont évêque	 St Nectaire	Bleu
Dessert	Mirabelles au sirop	Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Pana cotta spéculos	Fruits de saison
Goûter	Fromage blanc Biscuit Fruit	Roulé confiture Lait Fruit	Pain Fromage Jus de fruit	Cake au chocolat Lait Fruit	Pain confiture Fruit 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