

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	 Betterave à la fête	 Carottes râpées à l'orange	Thème LA GRECE Salade Grecque (Tomates, concombres, feta & olives noires)	Champignons à la graine de moutarde
Plat	 Crumble de colin	Croque fromage tomate & mozzarella	 Poisson pané sauce tartare	Moussaka	 Spaghettis à la carbonara
Garniture	 Semoule aux légumes	 Salade Végétarien	Petits pois	 Batavia	
Fromage	Brie	Petit suisse	Fromage	Fromage Blanc Stracciatella	 Morbier
Dessert	Compote banane	Fruits de saison	 Fromage blanc aromatisé	Gâteau grec (Ravani semoule)	Fruits de saison
Goûter	Quatre quarts Lait Fruit	Pain - confiture Fromage blanc Compote	Pain - chocolat Petit suisse Fruit	Pain Fromage Compote	Crêpes Lait Compote

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