VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine fait maison

Touraine Vallée de l'Indre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Potage carotte cumin	Haricots rouges, thon & maïs		Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette
Plat	Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de volaille		Parmentier De pois cassé aux légumes frais	Poisson frais Sauce Hollandaise
Garniture	Spaghettis	Carotte vichy	Férié	Végétarien	Riz
Fromage	Emmental	Fromage à la coupe		Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille		Crème vanille	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Lait Nesquik Fruit	Cake au chocolat Sirop Fruit		Madeleine Fromage blanc confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruits Sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison