

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 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Velouté de légumes	Salade Liégeoise  (pomme de terre, Haricot vert et lardons)	Radis beurre 	Coleslaw 	 Carottes râpées 
Plat	 Cabillaud sauce curry 	 Gratin de pâtes aux dés de jambon 	Risotto crémeux aux poireaux   Végétarien 	 Emincé de bœuf  à la crème Forestière	 Pilons de poulet rôti et son jus 
Garniture	Julienne de légumes			Duo Brocolis  et choux fleur	Frites
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Emmental	Buche de chèvre	Fromage
Dessert	Compote pommes bananes	 Yaourt bio aromatisé Bio des Pré Joly	Far Breton 	 Crème dessert vanille des Pré Joly bio	Fruit
Goûter	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau aux poires  Compote Pommes Sirop	Compote Poires pain - beurre Fruit	Moelleux abricot  Compote 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