

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine



Touraine Vallée
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
de l'indre

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc aux herbes et curry	Haricots verts mimosa et ciboulette	Macédoine, mayonnaise	Salade de blé, olives, thon et basilic	Salade Ruska (pomme de terre carotte cornichon œuf dur)
Plat	Haut de cuisse de poulet rôtie Miel	Pavé de colin vapeur sauce citronnée	Quiche aux trois fromages	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Petits pois	Riz pilaf	Salade verte Végétarien	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Emmental	Tomme d'Auvergne	Gouda	Mimolette	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé bio des Pré Joly	Fruit	Riz au lait bio des Pré joly	Compote pommes maison	Crème desserts bio des Pré Joly chocolat
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain-beurre Chocolat Yaourt nature sucré Bio des Pré joly	Gâteau au yaourt Lait Bio Fruit	Compote Pain Fromage	Madeleine Fromage blanc Fruit

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