

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'Indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	 Betterave vinaigrette aux herbes 	Velouté de tomates 	Salade de Tortis, olives et basilic 	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine 	Pâté de campagne
Plat	Cordon bleu	Chili con Carne  (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza jambon et mozzarella 	Tajine de légumes aux 4 épices, fruits secs 	 Poisson du jour  crème de ciboulette
Garniture	Haricots  beurres persillés	 Riz	Salade verte 	 Semoule Végétarien	Epinards à la crème 
Fromage	Emmental	Tomme d'auvergne	Coulommiers	 Fromage	Mimolette
Dessert	 Riz au lait bio des près joly	 Yaourt bio Vanille des Prés Joly	Panna cotta et son coulis framboise 	Gâteau à l'orange 	Fruit
Goûter	Pain- beurre Confiture Lait	Cake au citron  Fromage blanc Jus de fruits	Sirop Pain Fromage	Madeleine  Yaourt bio nature sucré Fruit	Lait chocolat Pain Confiture

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