

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail	Carottes et céleris râpés	 Velouté de légumes	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche menthe
Plat	 Poulet à l'espagnole	 Poisson Pané	Quiche sans pâte aux petits légumes	 Sauté de bœuf au paprika	Lamelles de kebab, oignons et poivrons Sauce kebab
Garniture	Blé	Purée de carottes pommes de terre	Salade Végétarien	Haricots beurre persillade	Frites
Fromage	Buche de chèvre	Emmental	Vache qui rit	Fromage	
Dessert	Fruit	 Crème dessert des prés Joly	Mousse chocolat	 Yaourt bio des Prés Joly sucré	Fruit
Goûter	Gaufrette vanille Lait Compote pommes	Pain Fromage sirop	Moelleux fourré fraise Fromage blanc Fruit	Pain-beurre Sirop Compote poires	Quatre quarts  Lait bio 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