

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 06 au 10 avril 2026

| | Lundi 06 avril | Mardi 07 avril | Mercredi 08 avril | Jeudi 09 avril | Vendredi 10 avril |
|-----------|----------------|--|---|--|--|
| Entrée | | Rosette beurre | Céleri rémoulade aux herbes | MENU DE PAQUES Flan d'asperge | Salade de chou rouge vinaigrette |
| Plat | |  Haut de cuisse Forestière | Parmentier pommes de terre et lentilles aux herbes | Pâté de pàque en plat chaud |  Sauté de Bœuf à la tomate |
| Garniture | FERIE | Frites | Salade verte Végétarien | Salade verte | Tortis |
| Fromage | | Emmental | Camembert | Saint Nectaire | Buche de chèvre |
| Dessert | | Fruit | Crème dessert vanille  Bio des Prés Joly | Gâteau chocolat |  Yaourt sucré bio des pré Joly |
| Goûter | | Pain Fromage Sirop | Pain-beurre Confiture Fromage blanc | Madeleine Fruit  Lait bio | Cake chocolat fruit 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