

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

cette semaine
fait
maison



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	 Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise	 Salade de pâtes au maïs	 Haricots verts échalotes	<u>Menu Halloween</u> Feuilleté À la viande ketchup
Plat	 Poisson pané citron	 Hachis parmentier  de bœuf	 Jambon grill Sauce brune	 Curry de légumes aux lentilles	 Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	 Riz pilaf	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Purée de Potimarron
Fromage	Fromage	 Yaourt	Fromage	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote pomme banane	Crème chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	Pain Confiture Petit suisse	Gâteau chocolat Yaourt Fruit	Pain Barre de chocolat  Verre de lait	Marbré Fromage blanc Jus d'orange	Pain fromage 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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

cette semaine
fait
maison

Ville de
Montbazou
Touraine Vallée
del'indre

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Pâté de campagne	Haricots rouges, thon & maïs		Friand au fromage	Potage carotte cumin
Plat	steak haché sauce barbecue	Médailillon de merlu sauce hollandaise		Gratin de gnocchis Sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Féié	Végétarien Petit Suisse	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			Fromage
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille		Crème vanille	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Pain Fromage Compote		Tarte aux pommes Fromage blanc Jus d'orange	Pain fromage Fruits

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

AU MENU

cette semaine
fait
maison

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Mousse de foie	Chou-fleur mimosa	Salade de croûtons & dés d'emmental	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette
Plat	 Colin sauce curry	Gâteau de galette de blé noir pommes de terre & fromage	 Saucisse de volaille	Blanquette de veau	  Poulet rôti
Garniture	Epinards à la crème	 Salade verte Végétarien	 Lentilles	 Blé	Frites
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
Dessert	 Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux Poires	Banane chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison
Goûter	Pain confiture Fromage blanc	Biscuit Yaourt vanille Fruit	Pain beurre Compote	Cake aux pépites de chocolat Fruit  Verre de lait	Pain fromage 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

AU MENU

cette semaine
fait
maison

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Rillettes & cornichon	Salade céleri râpé ciboulette	Chèvre chaud	Salade de chou rouge
Plat	 Gratin de macaronis & brocolis mimolette	 Sauté de dinde au curry	Pâtes Bolognaise	 Calamars à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	 Végétarien	 Carottes Vichy	 Salade verte	Panais au curcuma	 Riz
Fromage	Petit Suisse	Camembert	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Crème au chocolat	Gâteau aux mirabelles	Compote pomme banane	Poire sauce chocolat	Fruit de saison
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Cake Petit suisse Fruit	Biscuit Fromage blanc Jus de fruit	Pain  Fromage Fruit	Yaourt Sirop Biscuit

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

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Houmous	Salade verte aux noix & croûtons	Rillettes de poisson	Velouté de légumes	Champignons à la grecque
Plat	 Merlu À la provençale	  Saucisses aux lentilles	Croque-Monsieur au jambon de dinde	 Œuf brouillé à la Florentine	  Effiloché de bœuf
Garniture	Aux légumes de saison		Salade verte	 Végétarien	 coquillettes
Fromage	Fromage	Edam	 Petit Suisse	Mimolette	Fromage
Dessert	 Yaourt nature sucré	Poire au chocolat	Fruits de saison	Gâteau au chocolat	Novly caramel
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Moelleux à la cannelle  Fruit Yaourt	Gâteau aux pommes  Lait Fruit	Pain Fromage 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



Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de perles au surimi sauce corail	Velouté de légumes	Salade de lentilles vertes & échalotes	Carottes râpées au yaourt
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Nuggets de poulet	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Frites	Végétarien salade verte	Riz
Fromage	Buche de chèvre	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Emmental bio	Tome blanche
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Clémentine	Fruits de saison	Marbré au chocolat	Quetsches au sirop
Goûter	Pain Miel Yaourt	Madeleine Fromage blanc Fruit	Gâteau au Yaourt Lait Fruit	Pain fromage Compote	Pain Confiture Yaourt



Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Soupe de Légumes	Saucisson à l'ail	Chou chinois vinaigrette	Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches)	 Poisson Sauce à l'aneth	 Coquiflette	 Emincé de bœuf	
Garniture	 Semoule	Gratin de chou fleur	Salade	Petits pois	 Repas de Noël
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse	 Fromage bio	
Dessert	 Crème pralinée Végétarien	Salade de fruits	Fruit de saison	Beignet au sucre	
Goûter	 Pain Barre de chocolat Compote	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires  Lait	Pain Beurre  Fruit	Pain d'épices Compote Jus d'orange

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