

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



48%
Fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Melon	Taboulé à la menthe	Salade de boulgour au thon	Pastèque
Plat	Steak haché au jus	Filet de poisson pané	Cordon bleu	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Coquillettes	Riz aux petits légumes	Tomates provençales	Courgettes sautées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage
Dessert	Glace	Fruit	Yaourt aromatisé	Crème renversée	Liégeois vanille
Goûter	Pain confiture Lait Fruit	Biscuit Lait chocolat Fruit	Cake aux fruits Yaourt Sirop	Clafoutis abricot Fruit Lait	Biscuit 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



72%
Fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Salade de tomates, maïs	Œuf dur sauce cocktail	Haricots verts vinaigrette	Rosette cornichons	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre	Sauté de dinde Basquaise	Paupiette de veau	Cabillaud sauce meunière	Cheeseburger
Garniture	Salade verte	Riz pilaf	Purée de carottes	Ratatouille	Pommes potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	<i>Végétarien</i> Yaourt fermier	Fromage blanc au miel	Salade de fruits	Semoule au lait	Milkshake
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Moelleux au citron Yaourt sucré Fruit	Fruit Fromage blanc Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	Cake à la banane Lait Compote

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Concombre vinaigrette	Salade de perle marine	Melon
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de macaronis
Garniture	Gratin de courgettes au curry	Salade verte	Petits pois	Duo de carottes et pomme de terre au four	À l'emmental
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc Végétarien
Dessert	Fruit	Yaourt fermier Broyé du Poitou	Salade de fruits	Crème vanille	Gâteau aux fruits
Goûter	Pain fromage Fruit Compote	Flan pâtissier Compote Fruits	Fruit Petit suisse Biscuit	Gâteau pommes cannelle Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit

d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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



56%
Fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Concombre à la crème 	Salade mexicaine 	Cake au thon 	MENU ITALIEN Tomates mozzarella  Vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade 
Plat	Quiche aux dés de volailles 	Tortilla aux herbes fraîches 	Jambon blanc	Pizza Campione 	Daube de bœuf Provençale 
Garniture	Salade verte 	Et pommes de terre 	Purée de pommes de terre 	(à la viande de bœuf haché)	Macaronis
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage 	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Mousse au chocolat 	Fruit	Tiramisu spéculoos 	Compote
Goûter	Biscotte confiture Lait Fruit	Biscuit Compote Lait	Pain fromage Fruit Compote	Torta Paradiso  Lait chocolat Fruit	Pain confiture 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



60%
Fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw	Pâté de foi	Choux fleurs Vinaigrette	Salade de chicons
Plat	Croque fromage	Chipolatas	Steak de veau Sauce échalotte	Cabillaud Crème de chorizo	Rôti de dinde à la crème et champignons
Garniture	Salade	Purée de pommes de terre	Brocolis	Purée de céleri Pommes de terre	Pommes rissolées
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Végétarien Compote	Crumble aux pommes	Gâteau noix de coco	Pain perdu	Fruit
Goûter	Pain chocolat lait Fruit	Compote Biscuit Fruit	Pain confiture Lait Fruit	Marbré Fromage blanc Fruit	Petit suisse Biscuit Compote

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



68%
Fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Radis beurre	Macédoine mayonnaise
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes	Haut de cuisse de poulet	Pizza 3 fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes vapeurs	carbonara	Haricots verts persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit / salade de fruits	Yaourt bio	Moelleux au citron	Ile flottante
Goûter	Biscotte confiture Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Sirop	Pain Pâte à tartiner Fruit	Cookies lait Fruit	Biscuit Petit suisse 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



72%
fait
maison

Sainte-Maure



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw	Soupe de légumes	Céleri rave et pommes À la vinaigrette	Salade verte Tomates, mimolette	Carottes râpées Au jus d'orange
Plat	Pâtes	Lasagnes	Roulé fromage et jambon	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine de poulet
Garniture	À la bolognaise	épinards crème	Salade	Purée de carottes	Semoule
Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc fermier Aux fruits	Gâteau au chocolat	Tarte aux pommes	Gâteau banane chocolat	Roulé confiture maison
Goûter	Pain barre de chocolat fruit Compote	Biscuit Fromage blanc Fruit	Compote Gâteau au miel Fruit	Compote Gâteau maison Lait grenadine	Pain fromage Fruit Compote

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



48%
fait
maison

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Entrée	Rosette	Macédoine mayonnaise	Piémontaise	Champignons à la crème	Crudités kebab
Plat	Gratin de colin	Mijoté de porc au jus de pomme	Croque-monsieur	Gratin de pâtes	Assiette de kebab
Garniture	Aux petits légumes	Tortis	Salade verte	À la moutarde Végétarien	Salade sauce blanche Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Fruits au sirop	Crème au caramel	Salade de fruits	Glace
Goûter	Biscotte confiture Lait au chocolat Fruit	Moelleux aux pommes Lait Compote	Fruit Pain Fromage Compote	Pain d'épice Lait Fruit	Biscuit Petit suisse 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



44%
fait
maison

Sainte-Maure



Semaine du 28 au 31 octobre 2024

	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	
Entrée	Betteraves vinaigrette	Choux blanc râpé	Salami	Toast de chèvre chaud	
Plat	Blanquette de poisson	Aiguillette de volaille À la crème	Boule de bœuf Sauce tomates	Haut de cuisse de poulet aux herbes	
Garniture	Riz	Carottes	Semoule	Pommes potatoes	
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage blanc	Férié
Dessert	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Flan pâtissier	Gâteau à l'ananas	
Goûter	Biscotte confiture Petit suisse Fruit	Lait Biscuit Fruit	Pain fromage Jus de fruit Fruit	Brookies Fruit Compote	

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