

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
cette semaine  
fait  
maison

Sainte-Maure



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Cervelas	Salade de pâtes au surimi	Betterave rouge	Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozzarella, emmental mimolette)	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet	Sauté de volaille	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carotte vapeur	Haricots verts persillés	Pomme paillason	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	fromage blanc miel et noix	Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux Chocolat	 Yaourt bio	Gâteau au pomme cuite de Touraine	Ile flottante
Goûter	Biscotte confiture Lait	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

79%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Salade de chou blanc râpé emmental	Wrap crudités fromage	Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	 Riz	 Salade Végétarien	Pomme rissolée Salade	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc fermier aux fruits	Poire au four	Tarte aux pommes	Crème chocolat	Compote
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Gâteau au fromage blanc fruit sirop à l'eau	Lait Biscuit Fruit	Compote biscuit Lait	Gâteau de semoule 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



Semaine du 20 au 24 octobre 2025 - ALSH

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade strasbourgeoise	Rosette	Salade de riz au thon	Salade de croûtons-fromage-crème citronnée
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine	Lasagnes de bœuf
Garniture	Riz	Brocolis	Purée de patate douce	<i>Végétarien</i>	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier	Salade de fruits
Goûter	Biscotte Confiture Petit suisse	Lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Jus de fruit	Fruit Biscuit Lait	Brookies Frompote

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

48%  
cette semaine  
fait  
maison

Sainte-Maure  
de Touraine

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 - ALSH

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Mortadelle	Macédoine vinaigrette 	Salade verte aux pommes 	Salade de pâtes et tomates 	Assiette complète
Plat	Gratin de colin aux petits légumes 	Mijotée de porc aux olives 	Boudin blanc	Galette de blé noir au fromage (béchamel) 	Assiette de kebab salade sauce blanche 
Garniture	Végétarien 	 Tortis	Purée de pomme de terre 	Salade verte	Frites et salade
Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fruits au sirop	Crème brûlée 	Fruit	Glace
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Tarte aux pommes Lait 	Fruit Pain Fromage	Gâteau Banane nutella Lait 	Biscuit Lait 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