

AU MENU

60%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Lentilles lardons persil	Salade de pâte mimolette olives noir	Chèvre chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Garniture	Pommes rissolées	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte Végétarien	et salade
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote de pomme	Novly caramel	Cake à l'orange et pépité de chocolat	Fruit de saison	Gâteau patate douce
Goûter	Palmier Yaourt Fruit	Gâteau au chocolat lait fruit	Pain Fromage Fruit	fromage blanc confiture madeleine Fruit	Biscotte & Confiture Fruit Petit Suisse

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 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Rosette cornichon		Salade de croûtons dés emmental	Potage Dubarry	Carotte râpée au citron
Plat	Colin sauce curry		Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture	Épinards	FERIE	Lentilles bio	Haricot beurre	Potatoes
Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt bio		Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait Fraise		Riz au lait biscuit fruit	pain fromage fruit	Semoule au raisin sec biscuit 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.



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade de chou rouge	Pâté de foie	Bouillon de Légumes vermicelles	Betteraves vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	 Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de Dinde à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami) Pomme de terre fromage raclette	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf et Salade verte
Garniture	Végétarien	Légumes croquants (carotte oignons poivron germe de soja)	Salade verte	Brocolis	
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise	Pomme rôtie au miel	Salade de fruits frais
Goûter	Langue de chat yaourt fruit	Flan pâtissier Compote fruit	Petit beurre Fromage blanc Fruit	Pain & Fromage Sirop à l'eau Fruit	Gâteau au yaourt Fruit Compote

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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.

AU MENU

62%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Velouté de pois cassés	Salade verte aux noix et croûtons	Terrine de saumon	Velouté de butternut	Carottes Râpées à l'Orange
Plat	Cabillaud sauce citron	Cassoulet (Saucisse de francfort, saucisson, sauté de porc)	Croque monsieur	Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots verts		Salade verte	Salade verte Vegetarien	4B Riz bio
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt Aromatisé	Mousse chocolat	Salade de fruits	Crème dessert vanille	Marbré
Goûter	Pain - Confiture Petit Suisse Fruit	Flan pâtissier Compote Fruit	Gâteau yaourt Fromage Blanc Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Moelleux à la fraise Yaourt 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 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de coquille crème ciboulette	Potage de légumes	Pizza trois fromages	Salade de lentilles vertes échalotes	Cèleri rémoulade
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce oignons caramélisé	spaghettis à la Carbonara
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	salsifis braisés	Salade Verte Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Compote	Cake citron	Fruit
Goûter	pain & confiture Fruit Petit Louis	fromage blanc madeleine fruit	Moelleux au chocolat lait fruit	smoothie banane fruit petit beurre	pain & Barre de Chocolat 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



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne et Cornichons	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Carottes râpées	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau	Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz bio	 Pomme de terre	Purée de cèleri		Pommes rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Flan au caramel	Crumble aux pommes	Glace
Goûter	Cookie maison lait fruit	biscuit compote sirop	pain & fromage Compote fruit	Gâteau au yaourt lait nesquick fruit	Madeleine Compote 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



47%
cette semaine
fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté de champignons	Salade de chou rouge		Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule bio, pois chiche)	Sauté de dinde crème	REPAS DE NOEL	Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture	Végétarien	Purée de Carottes		Petits pois	DE NOËL
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Fromage blanc bio	Compote		Cake au citron	
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Pain & confiture Petit suisse fruit	Cake Fruit Lait	Pain & confiture Petit louis 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