

AU MENU

67% fait maison
cette semaine



Semaine du 18 au 22 août 2025

	Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août
Entrée	Salade verte croûton emmental 🌿	Courgettes râpées au curry 🌿	Salade de riz, tomates et olives 🌿	Concombre vinaigrette 🌿	Assiette froide salade de tomates 🌿
Plat	Emincé de kebab sauce blanche 🌿	Poisson pané sauce tartare 🌿	Tortilla poivrons-pommes de terre 🌿	Paëlla 🌿	Rôti de dinde 🌿
Garniture	Pommes de terre rissolées 🌿	Petits pois	Salade verte Vegetarien		Taboulé 🌿
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Clafoutis au fruit 🌿	Glace	Flan pâtissier 🌿
Goûter	Biscuit Fromage blanc Fruit	Riz au lait 🌿 Fruit Sirop	Pastèque Pain Fromage	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat 🌿 Sirop 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

48%
fait
maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 25 au 29 août 2025

	Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
Entrée	Radis beurre	Melon	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise	Pastèque
Plat	Saucisse et merguez	Lasagnes de poisson aux épinards et Mozzarella	Wrap de bœuf, haricot rouge, maïs, Fromage	Cake tomate-olive-fêta sauce fromage blanc ciboulette	Sandwich jambon-crudité
Garniture	Semoule	salade	salade verte	Salade verte crouton	Chips
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair au chocolat	Glace	salade de fruit	Clafoutis
Goûter	Biscuit Fruit Lait	Gâteau aux fruits rouges Yaourt Fruit	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Pain Fromage salade de 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

68%

cette semaine

fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine Mayonnaise	Taboulé à la menthe	Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à l ail	Lasagnes épinards mozzarella	Bœuf à la provençale
Garniture	Pommes de terre rissolées	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	<i>Végétarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop	Fromage blanc	Gâteau au chocolat	Fruit
Goûter	Pain Confiture petit suisse Fruit	Biscuit Lait chocolat Fruit	Cake aux fruits confits Yaourt Fruit	Biscuit Fruit Lait	Clafoutis abricot Sirop 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

68% fait maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Salade composée (chou blanc emmental dès jambon)	Rosette cornichon	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de citron	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	AB Riz	Semoule	Epinard à la crème	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	AB Yaourt bio	Panna cotta fruits rouges	salade de fruits	Riz au lait	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Fromage blanc Fruit	Fruit Lait Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	Roses des sables 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55% fait maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Coleslaw	Saucisson à l'ail	Concombre à la crème	AB salade de riz au thon	Œuf dur mayonnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	AB Gratin de pâtes béchamel à l'Emmenthal
Garniture	AB Riz pilaf		Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Broyé du Poitou	Clafoutis aux mirabelles	Abricot au sirop	Crème caramel
Goûter	Pain Fromage Fruit	Flan pâtissier Lait Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau Pomme Lait Fruit	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

cette semaine

fait
maison

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons	Betteraves	Pâté de campagne	LES ANTILLES Salade ananas crevettes	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Gratin de pâtes aux légumes
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Tarte au chocolat	salade de fruits	Blanc manger coco	Yaourt
Goûter	Biscottes Confiture Jus de fruits	Biscuit compote Lait	Pain Fromage Fruit	Lait Banane au chocolat	Pain Confiture 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

66%

fait

maison

cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie	Salade verte fraîcheur italienne (tomate mozza basilic)	Salade croûton emmental
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit	Chipolatas	Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien	Brocolis et pommes vapeurs	ITALIEN	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Crumble de pommes	Yaourt	Tiramisu spéculoos	Fruit
Goûter	Biscuit lait Barre de chocolat	Compote Biscuit Sirop	Pain Confiture Lait	Marbré Fromage blanc Fruit	Petit suisse 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.



Fait maison