



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

| Lundi 05 janvier |                        | Mardi 06 janvier        | Mercredi 07 janvier  | Jeudi 08 janvier   | Vendredi 09 janvier  |
|------------------|------------------------|-------------------------|--|--|--|
| <b>Entrée</b>    | Betterave vinaigrette  | Velouté de légumes      | Carottes râpées  | Salade croutons emmental   | Flan de légumes mayonnaise   |
| <b>Plat</b>      | Poisson pané           | Steak haché sauce brune | Tartine chaude savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette)  |  Bœuf Bourguignon | Filet de poulet Yassa  |
| <b>Garniture</b> | Petits pois            | Pommes rissolées        | Salade verte   | Carottes   |  Riz Créole |
| <b>Fromage</b>   | Fromage                | Fromage                 |  Petit suisse Végétarien | Fromage  | Fromage  |
| <b>Dessert</b>   | Galette des rois       | Compote                 | Fruit  | Tarte normande aux pommes  | Fromage blanc confiture  |
| <b>Gouter</b>    | Madeleine Compote Lait | Pain Confiture Yaourt   | Biscuit Compote Lait   | Biscuit Petit Suisse Fruit   | Flan pâtissier Fruit Eau sirop   |

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.



Fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

| Lundi 12 janvier |                                     | Mardi 13 janvier                  | Mercredi 14 janvier         |                    | Jeudi 15 janvier                | Vendredi 16 janvier |
|------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------------------|---------------------|
| Entrée           | AB Salade de blé aux petits légumes | Velouté de butternut              | AB Salade pâte surimi       | Endives aux pommes | Céleri rémoulade                |                     |
| Plat             | Curry de lentilles et patate douce  | Filet de cabillaud sauce estragon | Jambon Grill sauce Barbecue | Marengo de dinde   | Hot Dog                         |                     |
| Garniture        | Végétarien                          | Chou de Bruxelles                 | Purée de céleri             | Pennes             | Potatoes                        |                     |
| Fromage          | Fromage                             | Fromage                           | Fromage                     | Fromage            | Fromage                         |                     |
| Dessert          | Mirabelle au sirop                  | Crème vanille                     | Salade de fruit             | Crème au caramel   | Liégeois chocolat               |                     |
| Goûter           | Pain Confiture Lait                 | Gâteau aux poires Lait Sirop+éau  | Lait Biscuit Compote        | Pain Fromage Fruit | Semoule au lait Fruit Eau+sirop |                     |

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.



Fait maison



fait  
maison  
cette semaine

Sainte-Maure  
de Touraine  
ville d'art et d'histoire

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

| Lundi 19 janvier |  | Mardi 20 janvier                     | Mercredi 21 janvier           |                         | Jeudi 22 janvier | Vendredi 23 janvier                      |
|------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------|--|
| <b>Entrée</b>    | Chou-fleur vinaigrette                 | Macédoine mayonnaise                 | Salade de haricots rouge maïs | Velouté de poireaux     |                  | Pâté de campagne                         |
| <b>Plat</b>      | Quenelle de brochet sauce aurore       | Sauté de bœuf à la moutarde ancienne | Croissant au jambon de dinde  | Parmentier de lentilles |                  | Choucroute                               |
| <b>Garniture</b> | AB Blé                                 | Purée de pomme de terre              | Salade verte                  | Salade verte            | Végétarien       |  |
| <b>Fromage</b>   | Fromage                                | Fromage                              | Fromage                       | Petit suisse            |                  | Fromage                                  |
| <b>Dessert</b>   | Novly caramel                          | Gâteau à la cannelle                 | Crème spéculoos               | Fruit frais             |                  | Pommes au four                           |
| <b>Gouter</b>    | Flan pâtissier<br>Fruit<br>Eau + Sirop | Pain Fromage Fruit                   | Biscuit Yaourt Fruit          | Pain Confiture Lait     |                  | Gâteau à l'orange<br>Yaourt Jus de fruit |

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.



Fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

| Lundi 26 janvier |                                    | Mardi 27 janvier                  | Mercredi 28 janvier        | Jeudi 29 janvier         | Vendredi 30 janvier                    |
|------------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------|--|
| <b>Entrée</b>    | Velouté de carottes cumin          | Nouvel an chinois<br>Nem          | Velouté de légumes         | Coleslaw                 | Céleri/pomme/noix                      |
| <b>Plat</b>      | Quiche aux fromages                | Nouilles sautées aux crevettes    | Nuggets de Volaille        | Brandade de poisson      | Pâte à la carbonara                    |
| <b>Garniture</b> | Salade<br><b>Végétarien</b>        |                                   | Haricots verts à l'ail     | Salade                   | Emmental râpé                          |
| <b>Fromage</b>   | Petit suisse                       | Fromage                           | Fromage blanc              | Fromage                  |  |
| <b>Dessert</b>   | Fruit de saison                    | Gâteau coco                       | Quatre-quarts              | Gâteau poire             | Compote                                |
| <b>Gouter</b>    | Mini Viennoiserie<br>Lait<br>Fruit | Biscuit<br>Fromage blanc<br>Fruit | Biscuit<br>Compote<br>Lait | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Jus de fruit<br>Cake au citron<br>Lait |

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.



Fait maison



Semaine du 02 au 06 février 2026

| Lundi 02 février |  | Mardi 03 février             | Mercredi 04 février              |                             | Jeudi 05 février                  | Vendredi 06 février |
|------------------|--|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| <b>Entrée</b>    | Friand au fromage                              | Bouillon légumes vermicelles | Betteraves mimosa                | Carottes râpées à l'orange  | Salade d'endive croûton échalotte |                     |
| <b>Plat</b>      | Dos de colin sauce citronnée                   | Escalope de porc au jus      | Couscous boulette bœuf / merguez | Lasagnes fondue de poireaux | Bœuf à la Flamande                |                     |
| <b>Garniture</b> | Epinards                                       | Tortis                       | Semoule Légumes à couscous       |                             | Pommes vapeurs                    |                     |
| <b>Fromage</b>   | Fromage  | Fromage                      | Fromage                          | Petit suisse                | Fromage                           |                     |
| <b>Dessert</b>   | Crêpe au sucre                                 | Fruit                        | Glace                            | Pain perdu                  | Gâteau à l'ananas                 |                     |
| <b>Gouter</b>    | Confiture<br>Crêpe (sucre)<br>Lait et chocolat | Compote<br>Biscuit<br>Yaourt | Pain<br>Confiture<br>Lait        | Biscuit<br>Yaourt<br>Fruit  | Pain<br>Fromage<br>Fruit          |                     |

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.



Fait maison



# AU MENU

Semaine du 09 au 13 février 2026

| Lundi 09 février |  | Mardi 10 février   | Mercredi 11 février    |  | Jeudi 12 février | Vendredi 13 février        |
|------------------|--|--|------------------------|--|------------------|----------------------------|
| <b>Entrée</b>    | Velouté Dubarry (chou fleur)                       |  Salade de pâtes au surimi    | Chou rouge vinaigrette | Œuf dur Mayonnaise   |                  | Salade verte               |
| <b>Plat</b>      | Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate) | Gratin d'endives au jambon   | Nuggets de volaille    |  Pates sauce tomate, emmenthal râpé |                  | Burger fish                |
| <b>Garniture</b> | Salade   |  | Petits pois            | <br><b>Végétarien</b>               |                  | Potatoes                   |
| <b>Fromage</b>   |  | Fromage  | Fromage                | <br>Fromage                        |                  | Fromage                    |
| <b>Dessert</b>   | Fruit  |  Crème au chocolat Lait bio | Salade de fruits       | Île flottante  |                  | Glace                      |
| <b>Gouter</b>    | Madeleine Compote Lait                             | Pain Confiture Petit suisse  | Biscuit Compote Lait   | Flan pâtissier au chocolat Fruit Eau + Sirop   |                  | Biscuit Petit Suisse Fruit |

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.



Fait maison



# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Sainte-Maure  
de Touraine  
ville d'art et d'histoire

Semaine du 16 au 20 février 2026

| Lundi 16 février |                                   | Mardi 17 février    | Mercredi 18 février     |   | Jeudi 19 février                        | Vendredi 20 février |
|------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|---|---|---------------------|
| Entrée           | Velouté de butternut              | Mortadelle          | Bouillon de volaille    | Salade pommes de terre, emmental et ciboulette        | Salade verte dés de fromage             |                     |
| Plat             | Bouchée à la reine (des de dinde) | Poisson meunière    | Coquiflette             | Curry japonais aux légumes (béchamel fluide au curry) | Rougail Saucisse                        |                     |
| Garniture        | Salade                            | Purée de carotte    | Salade verte            | Boulghour Végétarien                                  |   | Riz                 |
| Fromage          | Fromage                           | Fromage             | Fromage                 | Fromage   |   | Petit suisse        |
| Dessert          | Liégeois vanille                  | Fruit               | Marbré vanille chocolat | Gâteau aux pommes                                     | Salade de fruits frais                  |                     |
| Goûter           | Pain Fromage Fruit                | Pain Confiture Lait | Biscuit Compote Yaourt  | Pain Confiture Lait                                   | Gâteau à l'orange et pépite de chocolat | Lait Jus de fruits  |

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.



Fait maison



Semaine du 23 au 27 février 2026 ALSH

| Lundi 23 février |                          | Mardi 24 février                                   | Mercredi 25 février      |                                    | Jeudi 26 février                      | Vendredi 27 février |
|------------------|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>Entrée</b>    | AB Taboulé aux agrumes   | Pâté de foie                                       | Salade strasbourgeoise   | Cake au fromage                    | AB Velouté de lentilles               |                     |
| <b>Plat</b>      | Chipolatas               | Gratin de poisson                                  | Cordon bleu              | AB Bœuf Carottes                   | Tortilla au fromage et pomme de terre |                     |
| <b>Garniture</b> | Purée de brocolis        | Salade verte                                       | Haricots beurre          |                                    | Salade                                | Végétarien          |
| <b>Fromage</b>   | Fromage                  | Fromage  | Fromage                  | Fromage blanc                      |                                       | Petit suisse        |
| <b>Dessert</b>   | Compote                  | Semoule au lait raisins secs                       | Yaourt                   | Fruit de saison                    | Eclair au chocolat                    |                     |
| <b>Gouter</b>    | Biscuit<br>Lait<br>Fruit | Gâteau au chocolat<br>Jus de fruit<br>Petit suisse | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Marbré<br>Salade de fruits<br>Lait | Pain<br>Confiture<br>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