



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Tomates Vinaigrette au basilic	Salade de chou	Œuf mayonnaise	Carottes râpées
Plat		Poisson Pané citron	Jambon grill	Pâtes à la sicilienne	Filet de poulet
Garniture		Riz	Purée de courgettes	& emmental râpé	Potatoes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Végétarien	Fromage
Dessert		Novly caramel	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Glace
Goûter		Gâteau au chocolat Petit Suisse Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Fruit	Madeleine Fromage blanc & confiture Fruit	Pain & fromage Fruit 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 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Cervelas & cornichon	Concombre à la crème	Salade de croûtons & dés d'emmental	Piémontaise	Céleri rémoulade
Plat	 Colin Sauce curry	Galette de blé noir garnie de pommes de terre & fromage	Chipolatas	 Sauté de bœuf Stroganoff	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	Salade verte Végétarien	 Lentilles	Carottes	Pommes rissolées
Fromage	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	Poire au chocolat
Goûter	Pain & confiture Petit Suisse Fruit	Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Fruit	Biscuit Semoule au lait Fruit	Pain & fromage Sirop Fruit



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Tomates vinaigrette	Champignons à la crème	Salade verte & croûtons	Melon	Salade Marco Polo
Plat	Gratin de macaronis brocolis & emmental	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Poires au sirop	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Glace	Crème chocolat
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Gâteau maison Compote 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.





Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	 Betterave à la fêta	Chou chinois aux raisins secs	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons à la crème
Plat	 Crumble de colin	Croque béchamel tomate & emmental	 Poisson pané sauce tartare	Moussaka aux boulettes de bœuf	 Pâtes à la carbonara
Garniture	 Semoule aux légumes	Salade Végétarien	Petits pois		
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage Blanc Stracciatella	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Salade de fruits	Gâteau grec (Ravani semoule)	Compote
Goûter	Pain & confiture Petit Suisse Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Compote Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Marbré 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



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	 Salade de riz au thon 	Pâté de foie	Pizza Marguerita 	Œuf mayonnaise 	Céleri rémoulade 
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé 	 Brandade de poisson 	 Jambon grill	 Dahl de lentilles au curry 	Chili con carne 
Garniture	Haricots beure 	salade verte	salsifis braisés 	Végétarien Boullgoun 	 Riz
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fromage blanc	Fruit	Compote	Gâteau aux pommes 	salade de fruits 
Goûter	Pain confiture Petit Suisse Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Petit beurre Yaourt Fruit	Pain & barre de chocolat Lait 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 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse	Toast chèvre rôti		Salade d'endives aux noix
Plat	Saucisse	Parmentier de lentilles tomatées & pommes de terre	Haut de cuisse de poulet		Blanquette de poisson
Garniture	Pâtes	Végétarien	Carottes Vichy	LE GRAND REPAS	Purée de céleri
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Crème vanille	Salade de fruits	Mousse au chocolat		Fruit de saison
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Cookie maison Lait Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Gâteau au yaourt Lait Nesquik 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

cette semaine
fait maison

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de chou rouge	<u>Thème USA/WESTERN</u> Salade verte & maïs
Plat	Coupons végétariens Végétarien	 Colombo de porc	 Quiche Lorraine	 Sauté de volaille à la crème	 Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule) 	 Pennes	 Salade verte	Carottes	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Crème au chocolat	Cake au citron	Glace
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Cake Fruit Lait	Pain & confiture Petit Suisse 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



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelles	Taboulé libanais  (Boulgour & menthe)	Salade verte aux  croûtons	Cake aux carottes 	Radis & beurre 
Plat	Rougail saucisses 	 Blanquette  de poisson	 Pâtes  à la bolognaise	Tortilla pomme de terre  & emmental	Haché de veau  sauce chèvre
Garniture	 Riz	Carottes Vichy 	Emmental râpé	 Salade verte Végétarien	 Pâtes
Fromage	Petit Suisse	Fromage		 Fromage 	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Moelleux au citron 	Yaourt aromatisé	Fruits de saison
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau maison  Lait Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Gâteau maison  Yaourt Fruit	Biscuit Lait Fruit



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Salade Marco Polo	Lentilles vinaigrette	Coleslaw	Betteraves vinaigrette	<u>Menus Halloween</u> Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Escalope de dinde au curry	Lasagnes chèvre épinards	Cordon bleu	Dos de colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Brocolis	Salade Végétarien	Pâtes	Riz créole	Ecrasé de patates douces
Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Ile flottante	salade de fruits	Beignet aux pommes	Mousse chocolat
Goûter	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain & fromage Compote Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Gâteau maison Lait 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.

