AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté aux légumes	Salade verte aux croûtons	Macédoine mayonnaise	Haricots verts échalote	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Cordon bleu	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette		Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote maison	Crème chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	Palmier Lait nesquick Fruit	Gâteau au chocolat Sirop Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Fruit	Fromage blanc confiture Madeleine Fruit	Pain fromage Fruits 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes	Velouté de poireaux	Salade de chou fleurs	Feuilleté fromage	Potage carotte cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Merlu sauce citron	Jambon grill	Gratin de gnocchis sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots beurres persillés	Brocolis	Purée de pomme de terre	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Compote pommes	Liégeois vanille	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Crumble pommes cannelle
Goûter	Biscuit Lait nesquick Fruit	Gâteau Petit suisse Fruit	Pain Barre de chocolat Verre de lait Fruit	Fromage blanc confiture Madeleine Fruit	Pain fromage Fruits 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette cornichon	Carottes vinaigrette	Salade de croûtons dés emmental	Potage Dubarry	Céléri remoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre fromage	Chipolatas	Sauté de dinde aux champignons	Poulet rôti
Garniture	Épinards	Végétarien Salade verte	Lentilles	Pâtes	Potatoes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Vache picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier nature	Gâteau aux pommes	Banane	Salade de fruits	Abricot au sirop
Goûter	Pain confiture Compote Fruit	Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Fruit	Semoule au lait Biscuit Fruit	Pain fromage Sirop 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de carottes	Rosette cornichon	Bouillon de volaille au vermicelle	Carottes râpées	Salade de choux
Plat	Gratin macaronis et brocolis emmenthal	Blanquette de Dinde	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Émincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes vichy	Pomme de terre fromage raclette salade verte	Haricots verts	Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Yaourt	Fromage à la coupe
Dessert	Crème chocolat	Gâteau marbré	Compote pomme	Pomme rôtie au miel	Mousse au chocolat
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc Fruit	Pain Fromage 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Houmous	Chou rouge aux pommes	Surimi mayonnaise	Velouté de butternut	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Brandade	Saucisses aux lentilles	Croque-monsieur	Œufs durs À la florentine	Pâtes à la bolognaise
Garniture	Salade verte		Salade verte	Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Poire pépites de chocolat	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Yaourt 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Chou blanc aux dés d'emmental	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes râpées à l'orange
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Filet de colin au citron	Escalope de dinde au jus	Quiche Patate Douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Boulgour	Salsifis braisés	~~Salade verte~~	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc miel	Clémentine	Compote	Salade de fruits	Gâteau vanille
Goûter	Pain & confiture Lait Fruit	Fromage blanc Madeleine Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Yaourt Fruit Petit beurre	Pain Barre de chocolat Sirop Fruit

Végétarien

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de Potiron	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien	Poisson à l'aneth	Quiche lorraine	Nuggets de poisson sauce tartare	
Garniture	légumes, pois chiches, semoule	Pennes	Salade verte	Petits pois	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille	Fruit	Yaourt aromatisé	Cake au citron	
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Pain Fromage Fruit	Cake Fruit Lait	Fromage blanc Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote Clémentine

Végétarien

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Sainte-Maure de Touraine

Semaine du 21 au 24 décembre 2026

	Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre	Jeudi 24 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Betterave vinaigrette
Plat	Blanquette de poisson	Spaghettis sauce tomate et fromage râpé	Rôti de porc	Coquiflette
Garniture	Riz	Végétarien	Pommes sautées	Salade
Fromage	Fromage à la coupe	Yaourt	Yaourt	Petit suisse
Dessert	Banane	Gâteau aux pommes	Flan parisier	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Cookie maison Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait nesquick 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE