

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	 Taboulé aux herbes	Concombre au fromage blanc	Carottes râpées à l'orange	Rillettes	Macédoine mayonnaise
Plat	Escalope de dinde à la crème	Tortilla pomme de terre & fromage	 Pâtes à la bolognaise	Poisson sauce citron	Lamelles de kebab
Garniture	Courgettes sautées	Salade verte		 Riz aux petits légumes	Potatoes
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Tarte au chocolat	salade de fruits	Fruit	Glace
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Cake au citron Lait Fruit	Pain Confiture Jus de fruits	Gâteau maison Fruit Sirop	Cake au miel Compote 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



Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée			Salade haricots rouges & maïs	Courgettes râpées au curry	 Carottes râpées
Plat			Caponata & boulette de bœuf	Cordon bleu	Pizza tomate poivron & mozzarella
Garniture	Fermeture	FERIE	(Ratatouille sicilienne)	 Pâtes	Salade
Fromage			Petit Suisse	Fromage	Végétarien
Dessert			Marbré	Fruit	Crème renversée
Goûter			Biscuit Yaourt Fruit	Flan chocolat Fruit Lait	Pain Confiture 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 20 au 24 juillet 2026

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Entrée	Melon	Gaspacho de tomates	Céleri rémoulade	Salade de pâtes Arlequin	Assiette américaine Tomates vinaigrette
Plat	Couscous Aux boulettes	Croissant au fromage Végétarien	Gratin Mexicain	Filet de colin au curry	Tasty Crousty
Garniture	 Semoule	 Salade verte	(bœuf, riz, tomates & fromage)	 Haricots verts	(Riz, poulet pané sauce mayonnaise curry)
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Panna cotta Coulis de fruits rouges	 Yaourt	Smoothie aux fruits rouges	Glace
Goûter	Biscuit Compote Fruit	Cake au citron Lait Fruit	Pain Confiture Jus de fruits	Cake au miel Fruit Petit Suisse	Tarte aux pommes Compote 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



Semaine du 17 au 21 août 2026

	Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Entrée	Salade verte croûtons & emmental	 Betteraves vinaigrette	 Salade de riz tomates & olives	Melon	Salade de tomates
Plat	Emincé de kébab sauce blanche	Poisson pané sauce tartare	Tarte fromagère	 Riz à l'espagnole	 Pâtes au parmesan & cubes de poisson
Garniture	Pommes rissolées	Petits pois	 Salade verte	(poivrons, tomates, chorizo & dés de jambon)	
Fromage	Petit Suisse	Fromage	 Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Clafoutis aux abricots	Glace	Flan pâtissier
Goûter	Biscuit Fromage blanc Fruit	Riz au lait Sirop Fruit	Pain Fromage Pastèque	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

fait maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine

Semaine du 24 au 28 août 2026

	Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Entrée	Crudités à la crème citron & ciboulette	Melon	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise	Salade hawaïenne riz, ananas & crevettes)
Plat	Saucisse	Lasagnes	Wrap de bœuf haricots rouges, maïs & fromage	Cake tomates, courgettes & fêta Sauce fromage blanc ciboulette	Sandwich jambon crudités
Garniture	Purée		Salade verte	Salade verte	Chips
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit	Glace	Clafoutis
Goûter	Biscuit Fruit Lait	Gâteau maison Yaourt Fruit	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait 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