

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots verts Mimosa	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	 salade blé, olives, thon	Potage Dubarry
Plat	Poisson sauce citron	Quiche aux trois fromages	 pâtes bolognaïses	Blanquette de dinde	Hachis parmentier  de bœuf
Garniture	Riz pilaf	Salade Végétarien		Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Compote	Fruit	Cake aux fruits confits
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt Fruit	Fruit Pain Fromage Lait chocolat	Madeleine 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

maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise  (pomme de terre Haricot vert lardons)	Velouté  de légumes	Carottes râpées 	Chou chinois mayo curry 
Plat	Boudin Blanc	Cabillaud Sauce curry 	Blanc de poulet à la crème 	Risotto crémeux aux poireaux 	 Cuisse de poulet rôti 
Garniture	Purée 	Julienne de légumes	Brocolis	 Végétarien	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	 Fromage
Dessert	Compote 	 Yaourt bio aromatisé	Gâteau au yaourt 	Crème vanille 	Brioche perdue 
Goûter	Moelleux au fromage blanc  Yaourt aromatisé Sirop Fruit	Pain fromage Compote Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Compote Gâteau aux pommes  Fruit	Mini croissant 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

Sainte-Maure
de Touraine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de campagne	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne	Pizza margarita	Cordon bleu	 Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		 Semoule Végétarien
Fromage	Fromage	 Yaourt bio	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Salade de fruits et d'oranges à la cannelle
Goûter	Biscottes & Confiture Lait Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Sirop Pain & Fromage Compote & Fruit	Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat Pain & Confiture 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



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes vinaigrette	Saucisson à l'ail	Surimi mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux petits légumes	Poisson Pané	Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	 Salade Végétarien	Purée de carottes pommes de terre	 Blé	Potatoes
Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane	Mousse au chocolat	 Yaourt bio sucré	Beignet aux pommes
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain & Fromage Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux fraise Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat Lait chocolaté Fruit	Biscottes & Confiture Petit-Suisse 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



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge vinaigrette	Céleri Rémoulade	 Taboulé aux herbes	Salade de chèvre chaud
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf	Rôti de porc à la moutarde	Quiche de carottes emmental	Filet de colin sauce façon beurre blanc
Garniture	Haricots verts	 Pâtes	Purée	 Salade verte Végétarien	 Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	 Fromage blanc bio confiture	Fruit	Sévilan (gâteau à l'orange)	Crème au chocolat
Goûter	Palmiers Yaourt Fruit	Pain & Fromage Fruit Compote	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Pain & Confiture Petit suisse Fruit	Quatre-Quarts 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



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Betterave vinaigrette	Rosette beurre	MENUS DE PÂQUES Œuf mimosa	Chou blanc raisin sec vinaigrette
Plat		Parmentier de lentilles	Brandade de Poisson	Pâté de Pâques	Daube de Bœuf à la tomate
Garniture	FERIE	Salade verte Végétarien	Salade verte	Salade verte	Pâtes
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Crème vanille	Fruit	Gâteau au chocolat	Fruit au sirop
Goûter		Moelleux chocolat Fruit Lait	Fruit Madeleine Fromage blanc	Pain fromage Fruit Jus de fruits	Pain confiture 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 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette	 Salade de Boulgour	Pâté de Foie	 Taboulé	Salade croûton fromage vinaigrette
Plat	Steak haché de veau	Quiche aux légumes aux fromages	Poisson Crème citronné	Sauté de bœuf	 Pennes à la tomate et dés de dinde
Garniture	Pommes sautées	Salade verte	Brocolis	Purée de carottes	
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Compote
Goûter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain & Fromage Fruit Compote	Gâteau fleur d'oranger Yaourt Fruit	Pain & Confiture 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**



Semaine du 20 au 24 avril 2026 ALSH

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Salade Marco Polo	Crème de betteraves
Plat	Poisson sauce citron	Tortilla au fromage	Lasagnes de bœuf	Croque monsieur	Aiguillette de volaille sauce tomate
Garniture	Petits pois	Salade Végétarien		Salade verte	Blé
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt	salade de fruits	Ile flottante	Fruit	Cake aux fruits
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt Fruit	Fruit Pain Fromage Lait chocolat	Madeleine 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