

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien


# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

COMMUNAUTÉ  
Touraine-Est  
Vallées

Véretz  
Indre-et-Loire

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade de riz  Œuf & tomate	Pastèque	Concombre  au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique
Plat	Gratin  Poissons épinards	Pizza végétarienne  (Tomate, oignon, poivron, courgette & fromage)	Cordon bleu	Lasagnes  de bœuf	 Salade de pâtes  thon & tomate
Garniture		Salade verte  <b>Végétarien</b>	Courgettes à l'ail  & pommes vapeur		Sandwich de dinde  sauce blanche & salade
Fromage	Fromage	Petit suisse 	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Glace
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Pain Fromage Jus de fruits	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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