

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien


AU MENU

fait
maison
cette semaine

COMMUNAUTÉ
Touraine-Est
Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Haricots rouges maïs en vinaigrette 🌿	Bouillon de légumes aux vermicelles 🌿	Flan de légumes maison 🌿	Ramequin fromage blanc surimi 🌿	Betteraves vinaigrette 🌿
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces au gorgonzola 🌿	Lasagnes de bœuf 🌿	 Saucisse aux Lentilles 🌿	Croque monsieur 🌿
Garniture	Petits pois	 Végétarien			Salade verte 🌿
Fromage	Fromage	 Petits suisses	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Gâteau citron 🌿	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux fruits 🌿	Fruits
Goûter	Cake aux pépites de chocolats 🌿 Lait Fruits	Biscuit Compote de fruits Sirop à l'eau	Pain Fromage Fruit	Biscotte Confiture Fruits	Pain beurre Banane 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