AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

Touraine-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de tomates	Salade de pâtes au maïs	Surimi mayonnaise	Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté Saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier De bœuf	Jambon grill	Dahl de lentilles aux légumes	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Riz		Pommes noisette	Végétarien	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage ou yaourt	Fromage ou laitage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Mousse chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	BON APPÉTIT !		Mini pain au chocolat Verre de lait	BON APPÉTIT !	

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

Fait maison