VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine fait maison

Communauté Touraine-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette cornichon	Carottes vinaigrette	Salade de croûtons, Dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Croque fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux pommes	Banane	Pêche au sirop	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Biscuit Compote Jus d'orange	BON APPÉTIT !	

Végétarien

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