AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

cette semaine fait maison

Touraine-Est Vallées

Véretz
Indre-et-Loire

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de tomates	Haricots verts	Bouillon de volaille au vermicelle	Carottes au yaourt	Betterave
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc, salami)	Calamar à la romaine	Nouilles sautées au bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Riz	Pomme de terre fromage raclette Salade verte	Haricots verts	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Fruits	Crème chocolat	Compote Pomme banane	Novly	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Petit beurre Fromage blanc Sirop	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