VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Touraine-Est Vallées

Véretz Indre-et-Loire

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de légumes	Chou rouge aux pommes	Terrine de saumon	Champignons à la grecque	Choux-fleurs mimosa
Plat	Merlu	Saucisse aux lentilles	Croque-monsieur	Chakchouka	Pâtes au bœuf et à la tomate
Garniture	Riz		Salade verte	Semoule	
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fruit	Compote fraises	Fruits	Crème dessert chocolat	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux à la fraise Sirop Fruit	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