












Menus Tourtour Juin 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 juin au 12 juin		 Salade de tomates Croque veggie Pommes rissolées Petit moulu nature Mousse au chocolat	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Sauté de bœuf au colombo Haricots verts à l'ail Brie Tarte normande fraîche	Potage de courgettes maison  Colin pain épices  Pommes vapeur persillées Petit suisse aux fruits Pastèque bio
Période du 13 juin au 19 juin	 Betteraves Quenelle nature à la provençale Riz créole Edam Nectarine	Mélange fraîcheur Omelette Ratatouille fraîche  Carré de l'est doughnuts	 Melon charentais Rôti de bœuf  Lentilles bio maison Fromage fondu Mister freeze	Médailillon de Surimi agrémenté de mayonnaise  Poissonnette  Courgettes bio mornay Fromage frais sucré Abricot
Période du 20 juin au 26 juin	Radis et beurre Raviolis Camembert Gélifié au chocolat	Roulé au fromage Sauté de dinde sauce printanière Petits pois au jus Fromage frais aux fruits Bio Nectarine	 Tomates basilic  Croque Monsieur Fromage Salade du Géant Petit moulu Moelleux aux fruits MAISON 	Salade de tortis  Cubes de hoki pané Epinards hachés béchamel Emmental Banane
Période du 27 juin au 3 juillet	Tomates basilic sans sauce ajoutée Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Pommes vapeur persillées Edam Compote de pomme	 Betteraves vinaigrette Escalope de blé pané Haricots verts persillés Brebis crème Pomme	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Sauté de boeuf sauce olives Papillons bio Fromage fondu président Pêche	 Carottes râpées bio maison Saucisses de Francfort Saucisses Francfort à la volaille Courgettes bio saveur soleil (ail, tomate, basilic) Yaourt nature et sucre Beignet au chocolat
Période du 4 juillet au 10 juillet	Friand au fromage  Poisson blanc gratiné au fromage  Chou-fleur saveur du jardin (tomate, échalote, ciboulette) Camembert Mister freeze	Concombre à la crème Œuf durs mayonnaise Taboulé  Fromage fondu Fruit	Tomate Raviolis Fraidou Liégeois vanille	



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée



Logo de l'agriculture biologique

elior 