








Menus scolaire- Ville de Tourtour Septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 août au 4 septembre					
Période du 5 septembre au 11 septembre	<p> Salade de lentilles BIO</p> <p> Chili végétarien BIO</p> <p> Riz bio créole</p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p> Abricot</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Colin provençale</p> <p><u>Carottes Vichy fraîches bio MAISON</u></p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Taboulé maison</p> <p>Aïoli, accompagné de ses légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Nectarine</p>	<p> Salade de tomates</p> <p>Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre bio à l'échalote</p> <p>Pépites de colin pané</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Nectarine</p>
Période du 12 septembre au 18 septembre	<p> Betteraves sauce vinaigrette</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p> Spirales 1/2 complète bio</p> <p>Tomme</p> <p>Poire</p>	<p>Laitue Iceberg et croûtons</p> <p>Sauté de boeuf au curry</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade coleslaw BIO MAISON</p> <p>Cheese burger</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais aux fruits et cookie</p>	<p>Concombre à la crème ciboulette</p> <p>Pavé de poisson mariné au citron</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Pâtisserie maison</p>	<p> Quiche butternut fromage MAISON</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Melon</p>
Période du 19 septembre au 25 septembre	<p>Tomates à la grecque</p> <p>Saucisse frankfort</p> <p><small>Saucisse de volaille</small></p> <p>Gratin boulogne et courgette Bio</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki pané et citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Pêche</p>	<p>Concombre à la crème ciboulette</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Raisin local</p>	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Rôti de boeuf miroton</p> <p>Spaghetti bio et sauce</p> <p>Petit moullé ail et fines herbes</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p> Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p> Carottes Vichy bio maison</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Moelleux au caramel de beurre salé</p>
Période du 26 septembre au 2 octobre	<p> céleri rémoulade</p> <p>Eminé de poulet sauce basquaise</p> <p>Macaroni 1/2 complète Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bouchée végétarienne</p> <p><u>Courgettes BIO MAISON saveur du soleil</u></p> <p>Saint nectaire AOC</p> <p>Raisin</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Nuggets de poisson et citron</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fian nappé caramel</p>	<p> Carottes râpées bio Maison</p> <p>Poisson blanc au thym</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cotentin nature</p> <p>Moelleux aux pommes</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Bœuf sauté au paprika</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Nectarine</p>



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière



Pour la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique

