

Menus Tourtour Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 octobre au 9 octobre	<p>Concombre vinaigrette Cordon bleu Pommes rissolées Bribe Compote de pomme</p>	<p>Taboulé Omelette Gratin de navet Yaourt nature bio et sucre Pomme</p>	<p>Salade coleslaw bio Hachis Parmentier maison Gouda Gélatiné vanille</p>	<p>Céleri méditerranéen Sauté boeuf au pain d'épice Potiron bio béchamel Petit moulé nature Génépi au chocolat</p>	<p>Betteraves sauce vinaigrette Colin gratiné au fromage Riz bio créole Fromage blanc et sucre Fruit</p>
Période du 10 octobre au 16 octobre	<p>Salade verte Tortis tricolores sauce houmous Saint nectaire AC Banane bio</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de boeuf sauce bourgogne Carottes Vichy Fraidou Fruit bio</p>	<p>Saucisson sec et cornichons Roulade de volaille et cornichons Nuggets de poisson et ketchup maison Epinards hachés bio béchamel Ermental BIO Poire et son coulis de chocolat maison</p>	<p>Radis et sa sauce tztziki Cheese burger Haricots verts all persil Cotentin Cake épeautre vanille maison nappé de caramel</p>	<p>Pâté de foie Pâté de volaille (coupelle) Colin meunière Gratin boughour sauce cheesy bio Fromage blanc sauce fraise Cookie</p>
Période du 17 octobre au 23 octobre	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc sauce marengo Lentilles au jus Camembert Poire</p>	<p>Céleri rémoulade Escalope de blé pané Chou-fleur béchamel Edam bio Doughnut</p>	<p>Endives aux croûtons Sauté de dinde au curry Purée de carottes et de patates douces Vache qui rit Bio Ananas frais</p>	<p>Carottes BIO citron Boeuf sauté au miel Petits pois au jus Coulommiers Mousse au chocolat</p>	<p>Mortadelle cornichons Roulade de volaille et cornichons Hoki pané Riz bio créole Fromage blanc sucré Pomme bio</p>
Période du 24 octobre au 30 octobre (vacances)	<p>Salade verte et emmental Lasagnes végétariennes maison Saint nectaire aoc Compote pomme</p>	<p>Crêpe aux champignons Médallion de merlu sauce blanquette Epinards béchamel Petit suisse aux fruits BIO Gaufre fantasia</p>	<p>Rillettes de la mer Gratin de pomme de terre au montbolsier Coulommiers Poire bio</p>	<p>Concombre à la crème ciboulette Nuggets de volaille Haricots verts bio à l'ail Fromage blanc et sucre Cake framboise spéculoos maison</p>	<p>Betterave bio vinaigrette Boulette agneau à l'orientale Semoule bio Gouda Raisin</p>



Bestif qualité Race à viande
Veau origine Française



Pour la pêche durable



Viande Label Rouge
Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a un niveau de qualité supérieur.



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM
Appellation d'origine contrôlée



Issu de l'agriculture biologique

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