



# Menus Tourtour Novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 31 octobre au 6 novembre (vacances)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Potage cultivateur bio</li> <li>Calamars à la romaine</li> <li>Spaghetti bio</li> <li>Yaourt nature bio et sucre</li> <li>Pomme bio local</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Coeur de frisée et noix</li> <li>Fajitas sauce chili</li> <li>Riz bio</li> <li>Petit moulu nature</li> <li>Crème au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri méditerranéen maison</li> <li>Chipolatas au jus</li> <li>Saucisse pure volaille</li> <li>Bougnour bio</li> <li>Camembert</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson sec et beurre</li> <li>Roulade de volaille et cornichons</li> <li>Poissonnette</li> <li>Brocolis bio béchamel</li> <li>Petit suisse nature et sucre</li> <li>Cake mandarine maison</li> </ul>
Période du 7 novembre au 13 novembre	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte bio</li> <li>Tortellinis pomodoro mozzarella bio</li> <li>Fromage fondu président</li> <li>Crostatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes aux vermicelles</li> <li>Colin crumble pain épices</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Edam BIO</li> <li>Poire bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake seigle fromage ail fines herbes et courgettes maison</li> <li>Paupiette de veau sauce olives</li> <li>Blé bio</li> <li>Fromage blanc et sucre</li> <li>Banane bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Endive et croustons</li> <li>Bœuf sauté à l'estragon</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>cotentin nature</li> <li>Gélinié vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées bio MAISON</li> <li>Colin pané et citron</li> <li>Potiron BIO béchamel</li> <li>Fromage frais fruits</li> <li>Fruit local</li> </ul>
Période du 14 novembre au 20 novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Galette tex mex</li> <li>Purée de pomme de terre</li> <li>Saint nectaire AOC Ac</li> <li>Compote de pommes bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves bio sauce vinaigrette</li> <li>Croque monsieur au jambon</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt nature Bio et sucre</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de maïs</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Petits pois au jus</li> <li>Saint Paulin bio</li> <li>Liégeois vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes bio</li> <li>Rôti de bœuf et ketchup</li> <li>Chou fleur saveur du jardin</li> <li>Vache qui rit bio</li> <li>Doughnut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surimi mayonnaise</li> <li>Emincé de bœuf japonaise</li> <li>Poêlée de légumes</li> <li>Yaourt nature sucrée BIO</li> <li>Ananas frais</li> </ul>
Période du 21 novembre au 27 novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>céleri rémoulade</li> <li>Filet de hoki meunière</li> <li>Julienne de légumes aux parfums du jardin</li> <li>Coulommiers</li> <li>Yaourt aromatisé bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitue Iceberg et mimollette</li> <li>Saucisses de Strasbourg</li> <li>Lentilles (maison) bio local</li> <li>Carré de l'est</li> <li>Pomme bio local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Nuggets de poisson et citron</li> <li>Carottes BIO à la ciboulette</li> <li>Gouda bio</li> <li>Beignet aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou blanc râpé bio assaisonné sauce japonaise MAISON</li> <li>Riz à l'asiatique</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Coulis de mangue et biscuit coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</li> <li>Escalope de bié pané</li> <li>Haricots beurrés persillés</li> <li>Vache qui rit Bio</li> <li>Cake au chocolat maison</li> </ul>
Période du 28 novembre au 4 décembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Macaronis bio méditerranéen Bio</li> <li>Brle</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Sauté de bœuf à la sauce charcutière</li> <li>Jardinière de légumes persillée</li> <li>Petit suisse aux fruits</li> <li>Poire locale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de Betteraves et cubes d'emmental</li> <li>Blanquette de dinde</li> <li>Coquillettes bio</li> <li>Tomme locale</li> <li>Orange bio</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes bio</li> <li>Pavé de poisson mariné au thym</li> <li>Pomme vapeur</li> <li>Yaourt nature sucré bio</li> <li>Kiwi local</li> </ul>



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGalim



Appellation d'origine contrôlée

Produit local

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

Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

Pour la pêche durable

