

Menus Janvier 2023

Ville de Tourtour



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Période du 2 janvier au 8 janvier | | Macédoine, agrémentée de mayonnaise Raviolis au tofu bio Camembert bio Flan nappé caramélisé | Chou blanc Bio maison Friand au fromage Potiron bio béchamel Fromage blanc et sucre Beignet aux pommes | Céleri rémoulade maison Bœuf sauté sauce vallée d'Auge Petits pois à la lyonnaise Vache qui rit Bio Brioche des rois | Potage paysan bio Jambon de paris Haricots blancs à la tomate Saint nectaire AOC Fruit BIO |
| Période du 9 janvier au 15 janvier | Saucisson ail et cornichons <i>Roulade de volaille et cornichons</i> Colin meunière Epinards hachés BIO béchamel. Yaourt nature sucré bio Fruit local | Potage oriental Omelette Brocolis BIO braisés Petit suisse nature et sucre Fruit de saison | Salade coleslaw Gratin de pomme de terre au montboissier <i>Gratin de pomme de terre au montboissier (Dinde)</i> Tomme Liégeois vanille | Laitue Iceberg et maïs Saucisses de Strasbourg Lentilles au jus Gouda bio Moelleux fromage blanc vanille maison | Carottes râpées bio MAISON Spaghetti BIO à la bolognaise BIO Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc sauce fraise |
| Période du 16 janvier au 22 janvier | Betteraves bio sauce vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Riz bio créole Emmental bio Fruit de saison BIO | Potage de légumes aux vermicelles Nugget de blé Haricots verts à l'ail Carré de l'est Tarte aux poires | Roulé au fromage Steak de colin sauce hongroise Jeunes carottes Vache qui rit Bio Fruit de saison bio | Endives aux noix Blanquette de veau Purée de pomme de terre Brie Petit suisse aux fruits | Tarte aux poireaux Filet de poulet pané Chou-fleur béchamel Fromage blanc et sucre Pomme |
| Période du 23 janvier au 29 janvier | Coleslaw Omelette Gratin de Crécy Emmental bio Compote bio | Potage de légumes bio Sauté de bœuf bourguignon Pommes campagnardes Camembert bio Fruit de saison | Salade croquante Escalope de dinde sauce olives Petits pois bio à la lyonnaise Fourme d'ambert AOC Gâteau basque | Salade chinoise bio Nem au poulet Riz bio asiatique bio Flan vanille coco Maison Palmier | Céleri râpé maison mayonnaise Colin pané et citron Beignet de choux fleurs Edam Bio Gélatifié chocolat |
| Période du 30 janvier au 5 février | Salade verte bio Papillons à la méditerranéenne BIO Papillons bio Coulommiers Mousse au chocolat | Macédoine, agrémentée de mayonnaise Poisson blanc pain d'épices Epinards hachés béchamel Yaourt nature BIO et sucre Fruit | Crêpe au fromage Couscous aux boulettes d'agneau Gouda bio Fromage blanc et sucre | Potage cultivateur bio Rôti de porc à la sauge Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Crêpe à la fraise | Carottes râpées au citron Bœuf sauté marengo Pomme vapeur Fromage fondu Banane bio |



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Issu de l'agriculture biologique



Pour la pêche durable



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



Appellation d'origine contrôlée