



Les 23 et 24 mars ,
partons à la découverte
des saveurs indiennes
dans les assiettes des enfants !

Menus Ville de Tourtour Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 mars au 12 mars	<p>Macédoine mayonnaise Hachis à l'égrené de pois BIO Emmental Pomme</p> <p></p>	<p>Salade verte Saucisses de Strasbourg Haricots beurres persillés Yaourt vanille BIO Tarte normande</p>	<p>Potage jardinier Boulettes de boeuf sauce basilic Semoule bio Petit moulé nature Compote de pomme bio</p>	<p>Pizza au fromage Filet de hoki pané et citron Carottes BIO à l'ail Fromage blanc Kiwi bio</p>	<p>Salade coleslaw BIO Bœuf sauté sauce olives Pommes rissolées Coulommiers Liégeois vanille</p>
Période du 13 mars au 19 mars	<p>Laitue Iceberg et mimolette Escalope de blé panée Pâtes spirales bio Brie Pomme</p>	<p>Betteraves bio sauce vinaigrette Bœuf sauté sauce vallée d'Auge Gratin de pomme de terre Yaourt nature Banane</p>	<p>Rillettes de la mer Poissonnette Navet Bio enrobante moutarde coco Fourme d'Ambert Doughnut au sucre</p>	<p>Carottes râpées bio Steak haché Petits pois au jus Petit suisse aux fruits Moelleux aux pommes </p>	<p>Potage oriental Poisson blanc gratiné au fromage Chou-fleur à la ciboulette Vache qui rit Bio Mousse chocolat au lait</p>
Période du 20 mars au 26 mars	<p>Céleri rémoulade Calamars à la romaine et ketchup Blé bio Gouda bio Gélifié nappé caramel</p>	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise Sauté de porc sauce dijonnaise Courgettes persillées Camembert Poire bio</p>	<p>Chou rouge BIO sauce à l'ail Cordon bleu Epinards bio béchamel Petit moulé nature Crêpe au chocolat</p>	<p> Pommes sauce radis raïta Dahl de lentilles corail et riz Fol Epi ptit roulé Lassi mangue vanille </p>	<p>Potage de légumes aux vermicelles Cube de colin pané Carottes relevées au colombo Vache qui rit Bio Semoule lait sauce chocolat</p>
Période du 27 mars au 2 avril	<p>Salade verte bio Merguez douce sauce orientale Semoule bio Emmental Banane</p>	<p>Taboulé Omelette Haricots verts persillés Saint Paulin bio Compote pomme bio</p>	<p>Carottes râpées bio Spirales bio bolognaise bio Edam Bio Mousse au chocolat</p>	<p>Coleslaw Bœuf sauté marengo Beignet de chou fleur Yaourt brassé banane BIO Cake framboise spéculoos maison</p>	<p>Potage cultivateur Colin sauce méridionale Pommes lamelles persillées Camembert bio Poire</p>



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée



Pour la pêche durable

Issu de l'agriculture biologique



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