



Menus Avril 2023

Ville de Tourtour



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 avril au 9 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Brandade de poisson maison Fromage fondu président Pomme	Radis et beurre Omelette Epinards hachés béchamel Brie Tarte normande	Concombre à la ciboulette Sauté de porc basquaise <small>Sauté de dinde basquaise</small> Riz bio créole Emmental bio Mousse au chocolat	Tomate vinaigrette Rôti de bœuf sauce ketchup maison Carottes BIO vichy maison Petit moulé nature Banane bio	Salade verte bio Macaronis 1/2 complète bio méditerranéen Bio Camembert bio Milk shake framboise
Période du 10 avril au 16 avril		Céleri rémoulade Raviolis au tofu bio Fromage frais aux fruits BIO Kiwi	Betteraves bio vinaigrette Pavé de merlu sauce rougail Brocolis bio béchamel Camembert bio Bongateau à la fraise	Menu de Pâques Terrine de légume sauce mayonnaise Gigot de mouton au jus Haricots verts à l'ail Vache qui rit Bio Eclair au chocolat	Mélange de crudités bio Colin pain d'épices Riz créole Saint nectaire Fromage blanc sauce fraise
Période du 17 avril au 23 avril	Salade verte BIO et mimolette Spaghetti à la carbonara <small>s/p: Spaghetti à la carbonara (sans porc)</small> Petit suisse aux fruits bio Fruit de saison	Taboulé Escalope de blé panée Courgette bio provençale Fourme d'ambert Compote bio	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO Steak haché Petits pois au jus Edam Bio Gélifié vanille	Concombre à la crème ciboulette Nuggets de poisson et citron Epinards hachés bio béchamel Carré frais bio Moelleux fromage blanc maison	Salade de tomates Jambon blanc <small>Jambon de poulet</small> Pommes sautées bio Petit moulé nature Banane bio
Période du 24 avril au 30 avril	Salade coleslaw Semoule bio façon couscous bio Gouda bio Mousse au chocolat	Friand au fromage Saucisses de Strasbourg <small>Saucisses Francfort à la volaille</small> Jardinière de légumes Yaourt brassé banane BIO Fruit bio	Betteraves bio sauce vinaigrette Boulettes d'agneau au basilic Purée de pommes de terre bio Brie Fromage blanc et coulis	Carottes râpées bio Bouchée à la reine Riz bio créole Vache qui rit Bio Cake spéculoos maison	Mortadelle et cornichons <small>Roulade de volaille et cornichons</small> Colin pané Chou fleur bio béchamel Petit suisse aux fruits bio Pomme

Plat végétarien
 Service en respect avec la loi EGALIM

Produit local

Pour la pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

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

Appellation d'origine contrôlée

elior