









# Menus Ville de Tourtour Mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 1 mai au 7 mai		Salade verte bio Brandade de poisson (purée BIO) Fromage fondu Président Pomme	Friand au fromage Œuf durs béchamel Epinards hachés bio béchamel Carré frais bio Compote de pomme bio	 Céleri rémoulade Escalope de blé panée Emincé de poireaux béchamel Fromage frais aux fruits bio Chou vanille	Taboulé Bœuf sauté bourguignon Carottes Vichy Camembert bio Gélifié au chocolat
Période du 8 mai au 14 mai		 Betteraves bio sauce vinaigrette Colin pané Courgettes bio Al Pesto Emmental bio Fourrandise à la fraise	Salade verte Chili con carne bio et riz bio Yaourt nature bio et sucre Banane bio	Salade composée bio Rôti de veau sauce blanquette Blé BIO Vache qui rit bio Mousse chocolat au lait	 Crêpe au fromage Croustillant au fromage Beignet de chou fleur Fromage blanc et sucre Pomme
Période du 15 mai au 21 mai	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Colin pané et citron Ratatouille Yaourt aromatisé vanille Bio Poire bio	 Salade de tomates bio Tortellinis pomodoro mozzarella bio Camembert bio Flan gélifié caramel	Concombre à la crème ciboulette Couscous aux boulettes d'agneau Fromage blanc et sauce à la fraise Beignet au chocolat		
Période du 22 mai au 28 mai	Laitue Iceberg et croûtons Raviolis Gouda bio Compote de pomme	 Taboulé Bouchée de soja tomate basilic Courgettes béchamel Yaourt nature BIO et sucre Banane bio	Salade torti surimi Chipolatas au jus Saucisse pure volaille Lentilles bio Tomme grise Liégeois chocolat	Carottes batonnets et sauce fromage blanc ciboulette Rôti de bœuf Carottes Vichy bio Brie Cake sucré aux carottes	 Navette crémeuse Nuggets de poisson Polenta crémeuse à la carottes Petit suisse aux fruits bio Pomme bio locale
Période du 29 mai au 4 juin		 Betteraves bio sauce vinaigrette Omelette Purée de pomme de terre bio Yaourt nature BIO et sucre Prune	Salade verte bio Filet de lieu noir sauce beurre blanc Riz bio créole Saint Nectaire AOC Liégeois à la vanille	Tomate et maïs Colin gratiné au fromage Spaghettis bio Vache qui rit Bio Pomme	 Carottes râpées BIO maison Bœuf sauté à l'oriental Haricots verts à la tomate Camembert bio Tarte abricot fraîche



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée



Pour la pêche durable

Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL



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

elior