

























Menus Tourtour

Juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 juin au 11 juin	Salade iceberg et oignons frits Papillons à l'italienne BIO Fromage fondu Président Flan saveur vanille	 Taboulé  Tortilla à la tomate et aux poivrons Salade verte et maïs Saint paulin bio Fruit	Radis et beurre Médailon de merlu sauce lombarde Haricots verts persillés Gouda bio Compote de pommes	Carottes râpées bio Omelette bio Petits pois saveur du midi Vache qui rit bio Clafoutis à la cerise 	Betteraves bio sauce vinaigrette  Colin pané et ketchup Pomme de terre vapeur  Fromage blanc et sucre Ananas frais
Période du 12 juin au 18 juin	Salade de tomates bio Jambon blanc Blé bio Coulommiers Flan nappé caramel	Macédoine, agrémentée de mayonnaise  Poisson blanc gratiné au fromage Courgettes saveur du jardin  Petit suisse aux fruits bio Génoise à la fraise	Concombre à la crème ciboulette Chipolatas au jus Riz bio créole Edam Bio Liégeois au chocolat	Radis râpé Rôti de bœuf Macaroni bio Emmental bio Fruit	 Salade de pomme de terre parisienne Tarte à la tomate maison  Salade verte Saint nectaire AOC  Fruit bio
Période du 19 juin au 25 juin	Crêpe au fromage Sauté de porc au paprika Beignet de chou fleur Yaourt nature BIO et sucre Fruit	Céleri rémoulade  Colin crumble pain épices Coquillettes bio Camembert bio Mousse au chocolat	Salade de maïs Nuggets de poisson  Courgettes à l'ail Saint Nectaire  Melon charentais	Salade de Tomate bio Bœuf cuit à l'étouffée sauce olives Haricots verts à l'ail Petits suisses BIO et sucre Moelleux à la framboise 	 Concombre à la crème ciboulette Bouchée de blé et ketchup Riz bio créole Vache qui rit Bio Fruit
Période du 26 juin au 2 juillet	 Taboulé Escalope de blé panée Ratatouille Brie Gélifié chocolat	Friand au fromage Jambon de poulet Macédoine mayonnaise Petit moulé nature Pomme	Salade de tomates Rôti de dinde  Courgettes bio mornay Gouda bio Crêpe au chocolat	Surimi agrémenté de mayonnaise Cheese burger  Pommes sautées Soupe de fraise  Doughnut 	Carottes râpées bio  Filet de hoki pané et citron  Haricots beurres jardin Carré Pêche
Période du 3 juillet au 9 juillet	 Salade verte Semoule façon couscous BIO Coulommiers Compote de pomme	Betteraves bio sauce vinaigrette Bœuf sauté au curry Carottes Vichy Yaourt nature bio et sucre Banane bio	Coleslaw Spaghetti à la carbonara <i>Spaghetti à la carbonara (sans porc)</i> Fromage blanc et sucre Nectarine	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Rôti de veau farci Poêlée de légumes Vache qui rit Bio Gâteau USA 	Tomate et dosette de sel Sandwich Chips Mister freeze Cookie



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Issu de l'agriculture biologique



Pour la pêche durable



Appellation d'origine contrôlée



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