

Menus Ville de Tourtour Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 septembre au 10 septembre	Cocktail de la rentrée Tortillas sauce pizza Raviolis Vache qui rit Bio Moelleux au chocolat frais	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Omelette Bio Courgettes à l'ail Saint Nectaire Compote de pomme	Crêpe au fromage Nuggets de poisson et citron Petits pois saveur du jardin Petits suisses et sucre Fruit bio	Betteraves bio sauce vinaigrette Rôti de bœuf Haricots verts persillés Camembert bio Liégeois vanille	Carottes râpées bio Moule à la provençale Riz bio créole Fromage frais aux fruits BIO Nectarine
Période du 11 septembre au 17 septembre	Salade de tomates bio Bolognaise au Boeuf Papillons bio Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Taboulé Bouchée de blé panée Epinards hachés bio béchamel Tomme Pêche	Melon charentais Rôti de dinde basquaise Carottes Vichy bio Emmental Compote banane	Concombre au basilic Filet de hoki pané et citron Ratatouille Fromage blanc et sucre Beignet aux pommes	Iceberg et maïs Boulettes d'agneau à l'oriental Semoule bio Carré gélifié vanille
Période du 18 septembre au 24 septembre	Céleri rémoulade Riz bio à la mexicaine bio Saint Paulin Compote pomme	Salade de maïs Poisson blanc gratiné au fromage Navets à la béchamel Petit suisse aux fruits bio Prune	Carottes râpées bio Jambon blanc s/p Jambon de poulet Macaroni bio Camembert Fromage blanc et coulis de fraise	Salade de tomate Rôti de bœuf Jardinière de légumes persillée Vache qui rit Bio Moelleux myrtilles et citron	Betteraves bio sauce vinaigrette Parmentier de carottes au colin Yaourt nature et sucre Raisin local
Période du 25 septembre au 1 octobre	Salade de lentilles Sauté de bœuf local sauce basquaise Poêlée de légumes Petit suisse nature bio et sucre Nectarine jaune locale	Laitue Iceberg Couscous végétarien bio Semoule bio Brie Flan nappé caramel	Céleri râpé et mayonnaise Quiche au butternut Salade de haricot vert et maïs Gouda Pastèque	Salade coleslaw Steak haché au jus Purée de pomme de terre bio Fromage blanc et sucre Prune	Salade de tomates bio Colin meunière Courgettes béchamel Camembert bio Tarte abricot fraîche
Période du 2 octobre au 8 octobre	Concombre à la crème ciboulette Macaronis bio à l'égréné végétal BIC Coulommiers Mousse chocolat au lait	Salade de pommes de terre à la californienne Sauté de bœuf local bourguignon Carottes au cumin Edam Bio Pêche	Rillettes de la mer Omelette bio Chou-fleur béchamel Fromage blanc et sucre Crêpe au chocolat	Mortadelles roulade de volaille Nuggets de poisson et citron Petits pois au jus Yaourt nature sucré bio Cake au miel maison	Carottes râpées bio Pavé de merlu sauce paëlla Riz bio safrané croc lait Fruit

Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Viande Label Rouge :
Produit qui par ses conditions de production a un niveau de qualité supérieur

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

Produit local

Les légumes sont traités dans notre légumerie.

Nos vinaigrettes sont préparés dans notre cuisine centrale