

Menus Octobre 2023

Ville de Tourtour



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|--|---|
| Période du 9 octobre au 15 octobre | OCEANIE Acras de morue sauce soleil Médaillon de merlu sauce rougail Purée de carottes et de patates douces Gouda bio Flan vanille coco maison | ASIE Samoussa au légume Dahl de lentilles pois chiches Riz bio créole Vache qui rit Bio Banane bio | MARATHON DES SAVEURS AFRIQUE Boulette d'agneau sauce bobotie Carottes bio à la coriandre Yaourt nature et sucre Ananas frais | Potage EUROPE fromage Fish and chips et ketchup Gnocchis Maroilles AOC Paris Brest | Pizza AMERIQUE Salade coleslaw Fajitas et base chili Fromage blanc brisure oréo Cookie au cacao |
| Période du 16 octobre au 22 octobre | Concombre en salade Tortillinis mozzarella BIO Edam Bio Liégeois vanille | Salade pois chiche Jambon blanc Potiron béchamel Yaourt nature BIO et sucre Fruit bio | Céleri rémoulade Calamars à la romaine Riz bio à la provençale Tomme grise Compote de pomme bio | Salade verte bio et mimolette Rôti de boeuf Petits pois carottes au jus Carré bic Cake au chocolat Maison | Betteraves bio sauce vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Epinards hachés béchamel Fromage frais aux fruits bio Pomme |
| Vacances Toussaint | | | | | |
| Période du 23 octobre au 29 octobre | Macédoine, agrémentée de mayonnaise Emincé de poulet sauce curry Riz bio créole Yaourt aromatisé Fruit local | céleri rémoulade Chipolatas au jus Saucisse pure volaille Courgettes persillées Fraidou Semoule au lait maison | Salade parmentière bio à la Parisienne Pizza provence Salade verte bio Coulommiers Flan nappé caramel | Carottes râpées bio Jambon blanc Jambon de poulet Bouquet de brocolis béchamel Gouda bio Tarte normande fraîche | Concombre et maïs vinaigrette Filet de hoki au beurre blanc Blé bio pilaf Camembert bio Fromage blanc coulis de fraise |
| Période du 30 octobre au 5 novembre | Betteraves bio sauce vinaigrette Boulette au boeuf bio sauce aux olives Pommes de terre bio sautées Vache qui rit Pomme | Potage au potiron Quenelles nature sauce aurore Riz safrané Fromage blanc et sucre Cake épeautre au citron maison | | Salade verte et oeuf Macaroni à la mexicaine BIO Saint Nectaire Fruit | Crêpe au fromage Paupiette de saumon sauce nantua Céleri à la sauce mornay Yaourt nature bio et sucre Gauffre |



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



Viande Label Rouge -
Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a un niveau de qualité supérieur



Pour la pêche durable



Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française



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



Appellation d'origine contrôlée



Produit local

Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

