































Menus Ville de TOURTOUR Décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 décembre au 10 décembre	 Friand au fromage Filet de hoki sauce normande FRAIS Epinards bio à la béchamel Saint Nectaire AOC  Poire ronde bio locale 	 Betteraves bio sauce vinaigrette Bœuf sauté RAV bourguignon  Spirales bio Pointe de Brie bio Compote de pomme bio	Douceur aux champignons Nuggets de poisson et citron Poêlée de légumes bio Carré frais BIO Crème caramel	 Céleri râpé et mayonnaise  Blé végétarien houmous BIO Fromage blanc et sucre  Pomme locale 	Laitue Iceberg et mimolette Saucisse de Francfort Saucisse Knack de volaille  Purée de potiron Vache qui rit Bio Cake au miel 
Période du 11 décembre au 17 décembre	 Salade de lentilles Escalope depoulet dijonnaise Choux-fleur béchamel cheddar Edam bio Flan nappé caramel	 Salade coleslaw bio  Pavé de merlu sauce lombarde Pommes vapeur à la ciboulette Petit suisse aux fruits bio Kiwi local 	Quiche butternut fromage  Boulettes d'agneau sauce moutarde Haricots verts Bio à la tomate Yaourt nature bio et sucre Tarte grillée aux pommes	 Carottes râpées bio  Raviolis à l'oriental bio  Camembert bio Banane BIO	Potage au chou vert et pommes de terre   Steak haché au jus Emincé de poireau béchamel Emmental bio Moelleux au chocolat frais
Période du 18 décembre au 24 décembre	Laitue Iceberg et croûtons Blanquette de veau FR sauce citronnelle Riz créole bio Saint Nectaire  Compote de pomme bio	 Crêpe au fromage  Boulettes soja tomate basilic  Carottes BIO au beurre Yaourt brassé abricot framboise Bio Poire ronde BIO 	Rillettes de la mer  Lasagnes à l'égréne végétal bio maison Fromage blanc et sucre  Orange bio	Cake salée à la dinde Aiguillette de canard sauce Noël Pommes smiles Clémentine Gâteau au chocolat Noël Mini Père Noël	Potage de légumes aux vermicelles Pot au feu et Légumes  Vache qui rit Bio Pomme locale 



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



V 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

Pour la pêche durable



Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale