

# Menus Ville de Tourtour Juin 2024



lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Salade de tomates Accras du pêcheur Haricots beurre à la tomate Saint Nectaire Compote pomme-fraise-cassis BIO	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Base bolognaise chili Semoule Yaourt aromatisé Nectarine blanche	Pastèque bio Filet de limande meunière et citron Epinards hachés bio béchamel Tomme blanche Gélifié chocolat	céleri méditerranéen Sauté de bœuf RAV à la sauce charcutière Pommes vapeur à l'ail Camembert Banane BIO	Salade verte bio Omelette bio Carottes BIO à la ciboulette Fromage blanc et sucre Moelleux au chocolat
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Betteraves bio sauce vinaigrette Boulgour à l'andalouse BIO Pointe de Brie bio Pomme	Laitue Iceberg et croûtons Sauté de porc sauce bobotte Emincé de dinde au jus Courgettes sautées Petit moult nature Compote pomme BIO	Mortadelle et cornichons Roulade de volaille Flan aux Légumes et à l'origan Riz bio créole Yaourt nature sucré bio Abricots	Melon jaune Rôti de bœuf RAV Taboulé Fromage blanc et sucre Moelleux myrtille citron	Rillettes de la mer Colin pané et citron Petits pois saveur du jardin Edam Melon Charentais BIO
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Salade parisienne Poulet Rôti Carottes bio à la ciboulette Yaourt aromatisé vanille Bio Pêche jaune	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Pavé de merlu sauce bourgogne Semoule bio Camembert bio Beignet aux pommes	Céleri râpé enrobant à l'ail Saucisses de Strasbourg Saucisses Francfort à la volaille Haricots beures à l'ail Cantal Moelleux framboise	Concombre et maïs nature bio Tortelloni Provençale Bio à la tomate basilic Fromage frais aux fruits Banane BIO	Carottes râpées BIO Calamars à la romaine Courgettes bio béchamel Bûchette mi-chèvre Choux à la vanille
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Salade de tomates Colin à l'ail et aux fines herbes Ratatouille maison Gouda bio Gélifié chocolat	Salade emmental et croûtons Chicken wings Riz bio créole Yaourt nature BIO et sucre Compote pomme-banane	Melon jaune Jambon de Paris LR Jambon de poulet Taboulé Mimolette Compote pomme-abricot BIO	LE RÉGAL ESTIVAL Tomates Mozzarella Rôti de porc - Rôti de dinde Salade coquillettes pesto Salade de fruit été BIO Sablé de Retz	Pastèque bio Rôti de veau RAV sans sauce Gratin du Sud Fromage frais aux fruits BIO Cake au citron
lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Betteraves bio sauce vinaigrette Omelette bio Courgettes persillées Fromage fondu président Nectarine blanche	Radis et beurre Sauté de bœuf RAV au curry Spaghetti Camembert bio Yaourt brassé banane BIO	Laitue Iceberg Pizza Provence Haricots verts persillés Petit suisse aux fruits bio Abricots	Concombre à la crème ciboulette Filet de hoki pané et citron Petits pois très fins bio nature Fromage blanc et sauce à la fraise Eclair au chocolat	Pastèque bio Jambon de poulet Taboulé au boulgour bio Vache qui rit Bio Pêche jaune



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM



Viande Label Rouge :  
Produit qui par ses conditions de production ou  
fabrication a une 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

elior

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale



Pour la pêche durable