

Menus ville de Tourtour Mai 2024



lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Salade de tomates bio Jambon de Paris LR <i>Jambon de poulet</i> Pommes sautées Fromage fondu Président Compote de pomme	Salade parmentière bio à la Parisienne Omelette bio Courgettes persillées Camembert BIO Fruit de saison BIO	FERIE	FERIE	FERIE
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
céleri rémoulade Raviolis Brie Flan caramel	Betteraves bio sauce vinaigrette Sauté de bœuf RAV au curry Pommes rissolées Petit suisse aux fruits bio Pomme	Taboulé Rôti de dinde LR Chou fleur sauce mornay Fourme d'Ambert Banane BIO	La mi-temps des Gourmands Hamburger Maison salade verte Pommes rissolées Petit louis Mister Freez	Carottes bio râpées Filet de hoki à la crème Haricots beurre saveur du midi Yaourt nature BIO et sucre Roulé chocolat
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
FERIE	Macédoine mayonnaise BIO Colin pané Epinards béchamel Cantal Fruit de saison BIC	Salade de tomates Cordon bleu Pommes noisettes Tomme bio Crêpe moelleuse	Roulade de volaille et cornichons Hachis parmentier Fromage frais aux fruits BIO Fruit de saison local	Concombre en salade Steak haché RAV au jus Haricots verts persillés BIO Petit moulé nature Mousse au chocolat
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Salade de lentilles bio Escalope poulet LR au basilic Courgettes à l'ail Carré de l'est bio Fruit de saison BIO	Salade verte et maïs Penne semi complète BIO lentilles tomate Fraidou Coup pomme BIO	Pizza au fromage Sauté de boeuf RAV sauce charcutière Pépinette Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO	Melon jaune bio Nuggets de blé nature Ratatouille Gouda bio Moelleux pomme cannelle	Carotte râpées BIO au citron Rôti de bœuf RAV Purée de pommes de terre bio Petit suisse aux fruits bio Fruit de saison



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Appellation d'origine contrôlée



Produit local

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale



Viande Label Rouge :

Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a une niveau de qualité supérieur



Pour la pêche durable

Issu de l'agriculture biologique



Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française



Produit BIO LOCAL



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

Pour la pêche durable

elior