




**Ville de**  
**Tournefeuille**

**Semaine du 31 MARS au 06 AVRIL 2025**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	ŒUF MIMOSA	DUO CHOUX ROUGE ET POMME	CONCOMBRE MAIS VINAIGRETTE		VELOUTE PATATE DOUCE
	Viandes ou poissons	POEEE CEREALES	JAMBON BRAISE	EMINCE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	PAIN VEGETAL	POISSON FRAIS CITRON
	Alternatives VG	POEEE CEREALES	OMELETTE MAISON	RAGOUT LENTILLE	PAIN VEGETAL	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements	CHOUX FLEUR BECHAMEL	PUREE CAROTTE	POMME VAPEUR	COQUILLETTE ET RATATOUILLE	POEEE LEGUME AUTOMNE
	Fromages et desserts 	 BLEU AUVERGNE		DES BREBIS	YAOURT NATURE	 TOMME CATALANE
	KIWI / ORANGE	BROWNIE FARCEUR MAISON	COMPOTE BIO	BANANE EQUITABLE	DONUTS	



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

-  Pêche Durable
-  AOP ou IGP
-  Biologique
-  Local








Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 07 au 13 AVRIL 2025


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	MELANGE JEUNE POUSSE	SALADE VERTE		CELERI RADIS RAPE	FEUILLETE FROMAGE
	Viandes ou poissons	HACHIS PARMENTIER COURGE AU BŒUF	OMELETTE FROMAGE MAISON	EMINCE VEAU OLIVE	 BLANQUETTE DE COLIN	HARICOT BLANC OIGNON
	Alternatives VG	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	OMELETTE FROMAGE MAISON	DAHL POIS CHICHE	ŒUF DUR SAUCE BLANQUETTE	HARICOT BLANC OIGNON
	Accompagnements		GRATIN BROCOLIS	ECRASE POMME DE TERRE	LEGUME POT AU FEU	BLE PILAF
	Fromages et desserts 	EMMENTAL DES FLAN CAMELISE	 SAINT NECTAIRE COUPE YAOURT VANILLE	 PORTION COMTE SALADE FRUIT MAISON		CREME CHOCOLAT ANANAS FRAIS



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

 Pêche Durable

 AOP ou IGP

 Biologique

 Local






Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 14 au 20 AVRIL 2025


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 	SALADE MEXICAINE		SALADE VERTE	DUO DE CHOUX	TOMATE PISTOU
	<b>Viandes ou poissons</b>	GRATIN PATE FROMAGE (béchamel ricotta)	 POISSON PANÉ	BŒUF BRAISÉ	POULET FORESTIER	DAH LENTILLE CORAIL
	<b>Alternatives VG</b>	GRATIN PATE FROMAGE (béchamel ricotta)	NUGGETS BLE	OMELETTE FROMAGE	TARTE FROMAGE MAISON	DAHL LENTILLE CORAIL
	<b>Accompagnements</b>		GRATIN EPINARD	POMMES RISSOLÉES	POELEE PRINTANIERE	SEMOULE
	<b>Fromages et desserts</b> 	EMMENTAL RAPE FROMAGE BLANC FRUIT	CHEVRE BUCHETTE SALADE FRUIT MAISON	DES EMMENTAL YAOURT VANILLE	PORTION SAINT MORET COMPOTE	MOZZARELLA BANANE BIO EQUITABLE



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

 Pêche Durable

 AOP ou IGP

 Biologique

 Local








Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries


**Semaine du 21 au 27 AVRIL 2025**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		TOMATE PISTOU	SALADE MACHE	ROSETTE	
	Viandes ou poissons 	FERIE	LASAGNE VEGETARIENNE MAISO N	SAUTE VEAU COCO	 COLIN DIEPPOIS	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE
	Alternatives VG	FERIE	LASAGNE VEGETARIENNE MAISO N	DAHL POIS CHICHE COCO	ŒUF DUR SAUCE AUREORE	FALAFEL SAUCE TOMATE
	Accompagnements			RIZ PILAF	CAROTTE VAPEUR	COQUILLETTE
	Fromages et desserts 		DES EMMENTAL	DES MIMOLETTE	 BLEU AOP	BRIE ROUE
		COMPOTE	POIRE CUBE COPEAUX CHOCOLAT	CHOU VANILLE	SALADE FRUIT MAISON	



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

 Pêche Durable

 AOP ou IGP

 Biologique

 Local





Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	<b>Viandes ou poissons</b>	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	<b>Alternatives VG</b>	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	<b>Accompagnements</b>	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	<b>Fromages et desserts</b> 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

-  Pêche Durable
-  AOP ou IGP
-  Biologique
-  Local



Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries