



Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 22 Avril 2024 au 26 Avril 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes Râpées / Œufs Durs	12 8	Haricots Verts	9 12			Brocolis *	9 12	Salade verte	9 12
Blé à la crème et aux champignons	1 2	Veau Marengo				Poisson	4	Rôti de Porc	
Fromage	1	Pâtes	2 1			Riz au beurre		Pommes crispys *	
Pâtisserie *	1 2 8	Fromage	1			Mousse au chocolat	1 8	Laitage	1

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison				BIO		Pêche durable MSC		* surgelé	
--------------------	--	--	--	-----	--	-------------------	--	-----------	--

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER


Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |



**Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 29 Avril 2024 au 3 Mai 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Concombres	9 12			Taboulé		Haricots verts *	9 12
Pâtes Carbonara 	1 2	Saucisse				Jambon Blanc		Salade Piémontaise	8
Compote		Petits pois				Purée Maison	1		
Biscuit	1 2 8	Fromage	1			Pâtisserie *	1 8 2	Fruit	

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison			 	  	 	Pêche durable MSC	* surgelé	
--------------------	--	--	--	---	---	--------------------------	------------------	--

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |



**Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 06 Mai 2024 au 07 Mai 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis *	9 12	Pâté Cabane							
Colin Meunière *	4	Rôti de Dinde		08-mai		PONT		PONT	
Pâtes au beurre	2	Flageolets							
Laitage	1	Fromage	1						

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison					 Pêche durable MSC		* surgelé	
-------------	--	--	--	--	-----------------------	--	-----------	--

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |



**Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 13 Mai 2024 au 17 Mai 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Salade Verte	9 12			Lentilles 	9 12	Carottes Râpées	9 12
Omelette au fromage 	8 1	Veau en Sauce				Poulet		Saucisse	
Haricots Verts *	1	Riz				Salsifis	1	Haricots Blancs	
Glace *	1 8	Pâtisserie *	1 8 2			Laitage 	1	Fruit	

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison				 BIO	 Pêche durable MSC		* surgelé
--------------------	--	--	--	---------	-----------------------	--	-----------

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 21 Mai 2024 au 24 Mai 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade Verte aux croutons	9 12	Taboulé	Brocolis* Œufs	9 12 8
PENTECOTE	Jambon Blanc		Rôti de porc	Salade de Pâtes	2 1
	Pâtes	2 1	Gratin de Courgettes	Laitage	1
	Compote		Fruit	Biscuit	1 2 8

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison		  		* surgelé
		BIO	Pêche durable MSC	



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 27 Mai 2024 au 31 Mai 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Haricots Blancs	Salade de Tomates		Concombres	Salade de riz														
Poulet	Piémontaise		Colin Meunière *	Saucisse														
Epinards à la crème *	Kiri		Pâtes	Salsifis														
Fromage	Pâtisserie *		Salade de fruits	Laitage														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison			 Pêche durable MSC	* surgelé														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	