



**Menus de la Cantine de TOUGET**  
 confectionnés par *Gaëlle*  
**Semaine du 22/ 04 /2024 au 26/04/2024**  
 (sous réserve d'éventuelles modifications)







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts vinaigrette 9 12	Carottes râpées / œufs durs 9 12 8	Quiche aux lardons 1 8	Brocolis *	Salade verte aux croutons 9 12
Sauté de Veau	Blé à la crème et champignons 1	Poulet	Colin en sauce * 4 1 6	Rôti de porc
Semoule	Kiri 1	Epinards à la crème *	Riz	Pommes cypripis *
Fromage 1	Pâtisserie 1 8 2	Fruit	Mousse au chocolat 8	Laitage 1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri		8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides		



**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine du 29/ 04 /2024 au 03/05/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**







LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Concombres	9 12			Salade haricots verts	9 12	Taboulé	
Pâtes Carbonara 	1 2	Saucisse de porc noir				Piémontaise Dés de fromage	1 9 8	Jambon Blanc	
Compote		Petits pois						Purée de carottes	1
Biscuit	1 2	Fromage 	1			Fruit		Pâtisserie *	1 8
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
Fait Maison				BIO 		 Pêche durable MSC			* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine du 06/ 05 /2024 au 07/05/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis *	9 12	Charcuterie							
Colin Meunière *	4 6	Rôti de dinde							
Pâtes au Beurre 	2 1	Flageolets							
Laitage 	1	Fromage 	1						
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
Fait Maison				BIO 		 Pêche durable MSC		* surgelé	
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

**Menus de la Cantine de Touget**  
confectionnés par Gaëlle  
**Semaine du 13/ 05 /2024 au 17/05/2024**  
(sous réserve d'éventuelles modifications)












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves 9 12	Salade Verte 9	Concombres 9 12	Lentilles 9 12	Carottes râpées 9 12
Pizza aux légumes et fromages 1	Sauté de Veau	Poisson * sauce tomate 1 4 6	Poulet	Saucisse de porc noir
	Semoule 2	Riz AB	Salsifis	Pommes de terre au four AB
Glace * 1	Pâtisserie * 1 8	Brie 1	Laitage AB 1	Fruit
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
Fait Maison		BIO AB AB AB	Pêche durable MSC	* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine du 20/ 05 /2024 au 24/05/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
	Salade verte aux croutons	9 12	Haricots verts / Mais	Taboulé	Brocolis * Pois chiches	9 12
	Jambon Blanc		Tartiflette 	Rôti de porc	Riz Cantonais	8
	Pâtes 	2		Gratin de courgettes	Laitage	1
	Compote		Glace *	Fruit	Biscuit	1 2
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>						
Fait Maison			BIO      	 Pêche durable MSC		* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>						
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :						
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri			8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides			

**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine du 27/ 05 /2024 au 31/05/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots blancs, ail et persil	9 12	Tomates	9 12	Salade Verte dés de fromage	9 12 1	Concombres	9 12	Salade de Riz	9 12
Poulet		Piémontaise œufs cornichons	9 8	Rôti de veau		Colin Meunière *	4 6	Saucisse	
Choux Fleurs * au Curry		Kiri	1	Lentilles		Blé à la crème	1 2	Salsifis à la crème	1
Fromage	1	Pâtisserie *	1 8	Fruit		Salade de Fruits		Laitage	1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
Fait Maison				BIO		Pêche durable MSC			* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				