

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette 9 - 12	Brocolis	Salade de Tomates 9 - 12	Cocombres Vinaigrette 9 - 12	Lentilles 9 - 12
Colin Meunière 4	Salade Piémontaise , œufs , tomates, cornichons 9- 8	Rôti de Veau	Poulet	Jambon Blanc
Blé à la crème et aux champignons 2	Fromage 1	Petits pois - Carottes	Pâtes au beurre 2	Pommes Dauphines 14
Yaourt 1	Glace 1	Fromage Blanc 1	Fromage 1	Melon

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- | | | | |
|--|--------------------|-----------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Produits de saison | Plat végétarien | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| Bio | | | |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots blancs à l'ail du Gers</p> <p>9 - 12</p>	<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>4</p>	<p>Taboulé aux petits légumes</p>	<p>Salade verte aux croustons</p> <p>9 - 2</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>9 - 12</p>
<p>Colombo de Porc</p> <p>1</p>	<p>Rôti de Dinde</p>	<p>Quiche Lorraine aux fromages</p> <p>8 - 1</p>	<p>Pâtes Carbonara</p> <p>1 - 2</p>	<p>Colin En Sauce</p> <p>1 - 4</p>
<p>Navets, courgettes, pommes de terre</p>	<p>Haricots Verts</p>			<p>Semoule</p> <p>2</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt</p> <p>1</p>	<p>Compote</p>	<p>Laitage</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

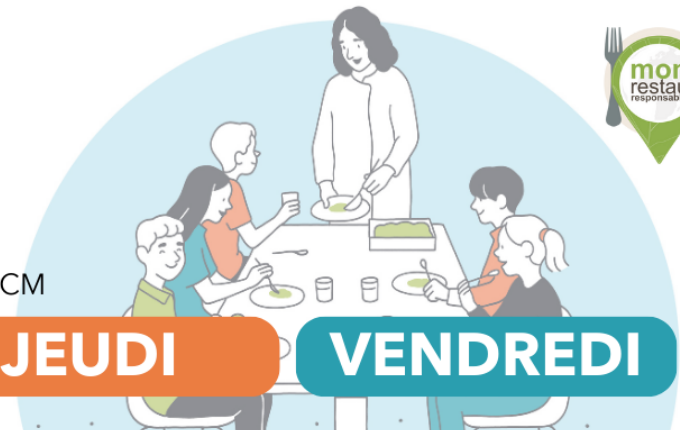
- | | | | |
|--|---|--------------------|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... | | |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 24/09/2024 au 20/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pastèque</p> <p>1</p>	<p>Salade de Riz</p> <p>9 - 12</p>	<p>Salade verte aux croustons</p> <p>1</p>	<p>Tomates Mozzarella</p> <p>1 - 9- 12</p>	<p>Pâté</p> <p>1</p>
<p>Coquillettes, Tomates, Poivrons, fromage</p> <p>2 - 9 - 12 - 1</p>	<p>Colin Meunière</p> <p>4 - 6</p>	<p>Eminé de Volaille</p> <p>1</p>	<p>Saucisse</p> <p>1</p>	<p>Jambon Blanc</p> <p>1</p>
<p>Biscuit</p> <p>1 - 2 - 8</p>	<p>Gratin De Courgettes</p> <p>1</p>	<p>Pommes de terre au four</p> <p>1</p>	<p>Flageolets</p> <p>1</p>	<p>Purée de Carottes</p> <p>1</p>
<p>Liégeois</p> <p>1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Yaourt</p> <p>1</p>	<p>Compote</p> <p>1</p>	<p>Raisin</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

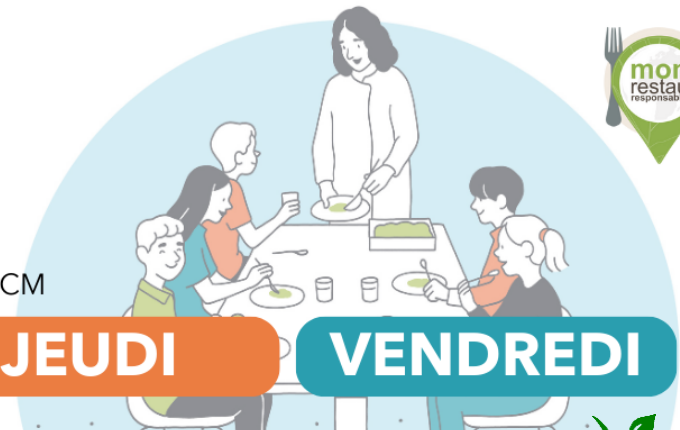
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Pêche durable
- Surgelé
- Viande origine France
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de saison
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9 - 12</p>	<p>Concombres</p> <p>9 - 12</p>	<p>Rosette</p>	<p>Brocolis</p> <p>9 - 12</p>	<p>Tomates Fêta</p> <p>1 - 9 - 12</p>
<p>Sauté de Porc</p> <p>1</p>	<p>Pâtes Bolognaise</p> <p>2</p>	<p>Rôti de Veau</p>	<p>Poulet</p>	<p>Maïs, Concombres, Fromage, Œufs, Pommes de terre</p>
<p>Semoule</p> <p>2</p>		<p>Haricots verts au beurre</p> <p>1</p>	<p>Lentilles</p>	<p>9 - 12 - 1 - 8</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fromage Blanc</p> <p>1</p>	<p>Brie</p> <p>1</p>	<p>Pêche</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1 - 2 - 8</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux petits légumes 2 	Haricots Verts 9 - 12	Cèleris rave mayonnaise 8 	Carottes Râpées 9 - 12 	Haricots Blancs à l'ail du Gers 9 - 12
Rôti de Porc 	Colin en Sauce 1-4 	Pâtes à la Carbonara 2 - 1 	Pizza aux légumes et Fromages 1 - 2 	Jambon Blanc
Epinards à la crème 1 	Riz au Beurre 1 - 2 			Choux- fleurs à la crème et curry 1
Compote, Biscuit 1- 2- 8	Fromage 1 	Laitage 1 	Pâtisserie 1 - 2 - 8 	Glace 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

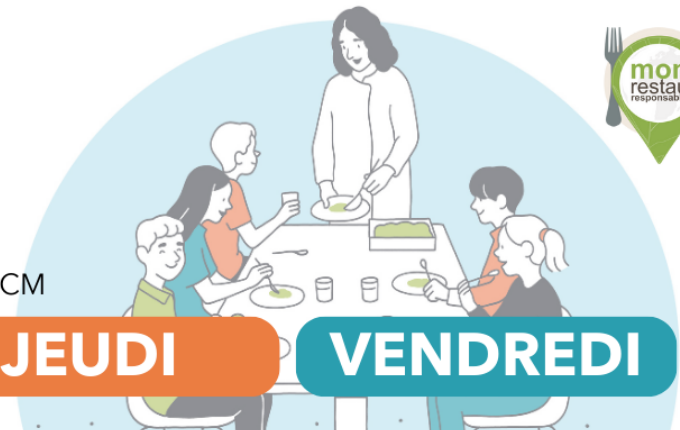
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux à la Tomates 4	Pâté	Salade Verte 9 - 12	Salade De Riz 9 - 12	Salade aux croustons 9 - 12 - 2
Colin Meunière 4	Colombo De Dinde et ses Légumes 7	Raclette sans Lardon 1	Saucisse	Blanquette de Veau 1
Pommes de Terre Rôties			Gratin de Courgettes 1	Semoule 2
Banane	Fromage 1	Glace 1	Raisin	Laitage 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de saison
- Pêche durable
- Surgelé
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...
- Plat végétarien

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brocolis</p> <p>9 - 12</p>	<p>Lentilles</p> <p>9 - 12</p>	<p>Potage de Légumes</p>	<p>Cèleris Rave</p> <p>9 - 12</p>	<p>Betteraves , Cœufs Durs </p> <p>9 - 12 8</p>
<p>Jambon Blanc</p>	<p>Croustade aux pommes de terre et fromages</p>	<p>Rôti de Veau</p>	<p>Colin En Sauce</p> <p>1 - 4</p>	<p>Blé aux légumes et à la crème</p> <p>2 - 1</p>
<p>Pommes Noisettes</p> <p>12</p>	<p>1 - 2</p>	<p>Pâtes</p> <p>1 - 2</p>	<p>Riz au Beurre</p> <p>1</p>	
<p>Fromage Blanc Au Coulis de fruits</p> <p>1</p>	<p>Pomme</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Compote</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1 - 2 - 8</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- | | | | |
|--|---------------|---|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... | |