

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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
<p>Betteraves</p> <p>9 - 12</p> 	<p>Brocolis</p> <p>9 - 12</p> 		<p>Concombres</p> <p>9 - 12</p>  	<p>Lentilles</p> <p>9 - 12</p>   
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>  	<p>Salade Piémontaise</p> <p>8</p>   		<p>Cuisse de Poulet</p>   	<p>Jambon Blanc</p>  
<p>Blé à la crème et aux champignons.</p> <p>2</p>  	<p>Kiri</p> <p>1</p>		<p>Pâtes au beurre</p> <p>2</p>    	<p>Pommes de terre Crispy</p> 
<p>Laitage</p> <p>1</p>  	<p>Glace</p> <p>1</p> 		<p>Fromage</p> <p>1</p>  	<p>Fruit de saison</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 **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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>Salade verte aux croutons</p> <p>9 - 12</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>9 - 12</p>
<p>Sauté de Veau</p>	<p>Rôti de Dinde</p>		<p>Pâtes à la carbonara</p> <p>2 - 1</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>4 - 1</p>
<p>Purée</p> <p>1</p>	<p>Haricots Verts</p>			
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Pêche</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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  |               | Plat végétarien    |   |

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### Semaine du 16/09/2024 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>Cèleris rave</p> <p>9 - 12</p>	<p>Salade de riz</p> <p>9 - 12</p>		<p>Tomates / Mozzarella</p> <p>9 - 12 - 1</p>	<p>Pâté</p>
<p>Pommes de terre à la raclette</p> <p>1</p>	<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>		<p>Saucisse de Porc</p>	<p>Omelette au Fromage</p> <p>8</p>
	<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>		<p>Flageolets</p>	<p>Haricots Verts</p>
<p>Liègeois</p> <p>1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Compote</p>	<p>Fruit de saison</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  |               |                    |   |

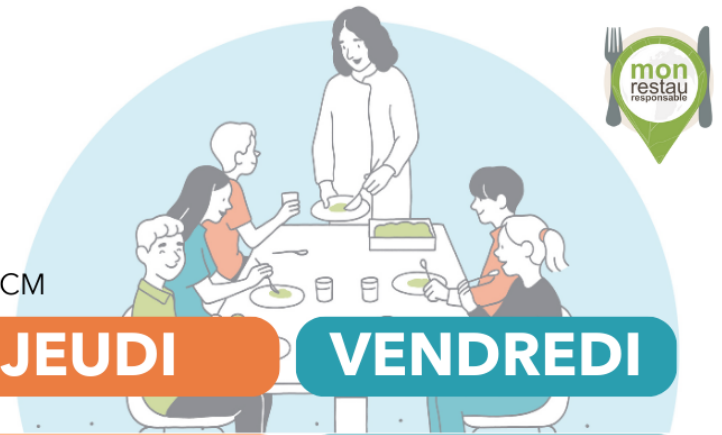
# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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>Brocolis</p> <p>9 - 12</p>	<p>Salade de tomates et Mozzarella</p> <p>1 - 9 - 12</p>
<p>Sauté de Porc</p>	<p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>2</p>		<p>Cuisse de poulet</p>	<p>Salade de Pommes de Terre</p> <p>9 - 12</p>
<p>Semoule</p> <p>2</p>			<p>Lentilles</p>	<p>Cantafrais</p> <p>1</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fromage Blanc et sucre vanillé</p> <p>1</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1 - 8 - 2</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 **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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
<p>Haricots Verts 9 - 12</p>	<p>Taboulé</p>		<p>Carottes Râpées 9 - 12</p>	<p>Haricots Blanc à l'ail du Gers 9 - 12</p>
<p>Poisson en Sauce 4 - 1</p>	<p>Rôti de Porc Noir</p>		<p>Omelette aux pommes de Terre 8</p>	<p>Jambon Blanc</p>
<p>Riz au beurre</p>	<p>Epinards à la crème 1</p>			<p>Choux Fleur à la crème 1</p>
<p>Fromage 1</p>	<p>Compote + Biscuit 1 - 2 - 8</p>		<p>Pâtisserie 1 - 2 - 8</p>	<p>Glace 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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  |               | Plat végétarien    |   |



# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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 en salade</p> <p>9 - 12</p> 		<p>Cèleris rave mayonnaise</p> <p>7 - 8 9</p>   	<p> Betteraves / Œufs durs 8 - 9 -12</p>   
<p>Jambon Blanc</p>  	<p>Omelette au Fromage</p> <p>1 - 8</p>   		<p>Colin en Sauce</p> <p>4 - 1</p>  	<p>Blé aux champignons et à la crème</p> <p>1 - 2</p>  
<p>Pommes Noisettes</p> 	<p>Haricots Verts</p>		<p>Riz au Beurre</p> <p>2</p>  	
<p>Fromage Blanc au Coulis de fruits</p> <p>1</p>  	<p>Fruit de saison</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

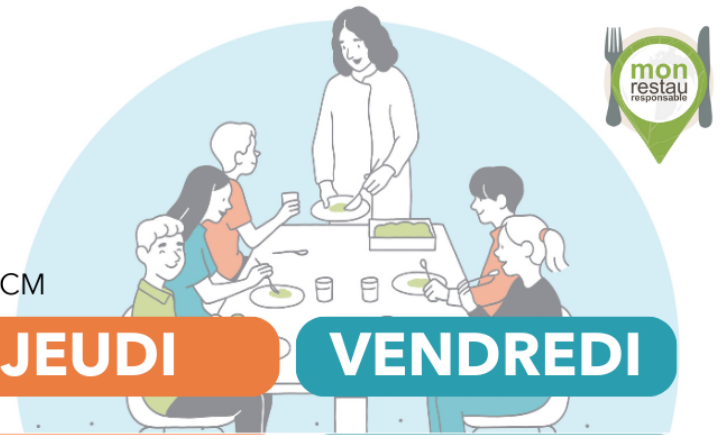
- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  Plats confectionnés avec des produits achetés en local |  Pêche durable   |  Surgelé            |  Viande origine France |
|  Plats fait maison                                      |  Bio   |  Produits de saison |  Plat végétarien       |
|  |  Les produits sous "SIQO"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

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### 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
<p>Avocat</p> <p>9 - 12</p>	<p>Pâté</p>		<p>Salade de riz</p> <p>9 - 12</p>	<p>Salade verte aux croutons</p> <p>9 - 12</p>
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>	<p>Colombo de Poulet et ses Légumes</p> <p>9 - 6</p>		<p>Sauté de Veau</p>	<p>Sauté de Veau</p>
<p>Pommes de terre Rôties</p>			<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>	<p>Pâtes au Beurre</p> <p>1 - 2</p>
<p>Salade de Fruits de saison</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Fruit de Saison</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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  | Plat végétarien |                    |   |