









Menus de la Cantine de Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 03 juin 2024 au 07 juin 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis *	9 12	Maquereaux à la tomate	4			Tomates vinaigrette	9 12	Lentilles 	9 12
Jambon Blanc origine France		Rôti de dinde origine France				Salade de coquillettes	9 12 2	Saucisse Origine France 	
Pommes noisettes *		 Petits pois carottes				Fromage	1	Haricots Verts	
 Fromage Blanc au coulis	1	Fruit				Glace *	1	 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 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 Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 10 juin 2024 au 14 juin 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Salade verte aux croutons	9 12 2			Pâté		Haricots Blancs	9 12
Omelette aux pommes de terre	8	Pâtes bolognaise	2			Colin * en Sauce	4 1	Cuisse de poulet Origine France	
						Semoule		Gratin de courgettes	1
Pâtisserie *	1 2 8	Compote + Biscuit	2 8			Salade de Fruits		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 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 Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 17 juin 2024 au 21 juin 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots Verts 9 12	Carottes Râpées 9 12		Brocolis *	Salade de Tomates 9 12
Rôti de Porc origine France	Colombo de Poulet 9		Salade Piémontaise 8 9	AB Pâtes à la Carbonara 2 1
Riz au beurre AB			Kiri 1	
Fromage Blanc 1	AB Mousse au chocolat 1 8		Pâtisserie *	Fruit
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		AB AB AB AB BIO AB	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 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 Tournecoupe
confectionnés par Corine
Semaine du 24 juin 2024 au 28 juin 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux à la Tomate 4	Concombres 9 12		Taboulé	Brocolis * Choux fleurs * / Œufs Durs 9 12
Jambon Blanc Origine France	Sauté de Veau Origine France		Colin Meunière * 4	Blé aux Champignons * 2 1
Pommes de terre rôties	Semoule		Gratin de Courgettes 1	
Compote	Laitage 1		Fruit	Compote + Biscuit 2 8

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 01 juillet 2024 au 05 juillet 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots Verts / Maïs	9 12	Melon				Salade de Tomates + Mozzarella	9 12 1	PIQUE NIQUE	
Salade de Pommes de Terre	9 12	Rôti de Porc Origine France				Cuisse de Poulet Origine France		Sandwich Jambon	2
		Riz au Beurre				Flageolets		Tomates Cerises Chips	
 Compote		 Pâtisserie *	2 4			Fruit		Jus de Pomme Glace *	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO	  				* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
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				