



Menus de la Cantine de TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 26/02/2024 au 01/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 12 9	SALADE VERTE 12 9		CAROTTES RÂPÉES 9 12	AVOCAT 9 1
RÔTI DE PORC	POMMES DE TERRE RACLETTE 1		AB SALADE DE RIZ OEUF DUR 8 9 12	* COLIN MEUNIÈRE
AB LENTILLES				EPINARDS 1
AB LAITAGE 1	AB COMPOTE		FRUIT	AB FROMAGE 1

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison		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 | 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 04/03/2024 au 08/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
BROCOLIS	9 12	CAROTTES RÂPÉES	12 9			SALADE VERTE CROUTONS	9 12	PÂTE CABANE	
SAUCISSE		POISSON * 	4			PÂTE  BOLOGNAISE	2	COEURS DE CANARDS	
PURÉE	1	RIZ						PÂTES AU BEURRE	1 2
LAITAGE 	1	BANANE				COMPOTE		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 :									



Menus de la Cantine de TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 11/03/2024 au 15/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
BETTERAVES	12	CÉLERIS RAVE	9 12			CHOUX CHINOIS	9 12	AVOCAT	9 1
SALADE DE PÂTES	9 12 2	JAMBON BLANC				POULET		LASAGNES	1 2
LAITAGE	1	POMMES NOISETTES *				RIZ AU BEURRE	1		
FRUIT		GLACE *	1 3			LAITAGE	1	COMPOTE	
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 18/03/2024 au 22/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 12 9	SAUCISSON		CAROTTES RAPEE 9 12	BETTERAVES 9 12
PÂTES BOLOGNAISE 2	VEAU MARENGO		LENTILLES	SAUCISSE
	SALSIFIS		RIZ AU BEURRE 2	PETITS POIS
LAITAGE 1	BANANE		COMPOTE	LAITAGE 1
<i>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</i>				
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 25/03/2024 au 29/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HARICOTS VERTS	CÉLERIS RAVES		CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES
12 9	13		9 12	13
PÂTES BOLOGNAISE	*COLIN MEUNIÈRE		JAMBON BLANC	PIZZA
2	4			2 1
	PURÉE		RIZ AU BEURRE	BLÉ AUX CHAMPIGNONS
	1		2	1 2
LAITAGE	PÂTISSERIE		FROMAGE	FRUIT
1	8 2		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 02/04/2024 au 05/04/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
FÉRIÉ	ROSETTE		CAROTTES RÂPÉES	SALADE COESLOW														
	*POISSON 		LENTILLES 	SAUCISSE														
	HARICOTS VERTS *		RIZ AU BEURRE	PURÉE														
	 FROMAGE		SALADE DE FRUITS	PÂTISSERIE														
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 :																		
<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																	