








**Menus de la Cantine de Tournecoupe  
confectionnés par Corine  
Semaine du 08/01/2024 au 12 /01/2024  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis *	9	 Lentilles	9			Salade		 Betteraves	9
 Pâtes Bolognaise		Sauté de veau origine France				Flageolets		Saucisse	
	2	 Carottes persillées				 Blé à la crème	2 1	jardinière de légumes	
Laitage	1	Fruit				Galette des Rois	8 1	Fromage Blanc + fruit	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 Tournecoupe  
confectionnés par Corine  
Semaine du 15/01/2024 au 19 /01/2024  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux à la tmate 4	Betteraves 9		Macédoine 9	Cèleris rave 7
Cuisse de poulet AB	Bœuf Bourguignon		Riz Cantonais 8	Colin Meunière * 4
Riz- choux-fleurs * 2	Pâtes au beurre AB		Carottes persillées AB	Pommes de terre
Fruit	Pâtisserie * 1 2 8		Flan 8 1	Laitage AB
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
Fait Maison		BIO AB AB	Pêche durable MSC	* surgelé
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>				
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>				
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 22/01/2024 au 26 /01/2024  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
<b>Rosette</b>	<b>Choux Chinois</b> 		<b>Macédoine</b>	<b>Brocolis *</b> 														
<b>Rôti de porc origine France</b>	<b>Colin en sauce *</b> 		<b>Cuisse de Poulet</b>	<b>Blé aux champignons *</b>														
<b>Riz au beurre</b> 2	<b>Semoule</b> 		<b>Purée Maison</b>	<b>Lentilles</b> 														
<b>Fruit</b>	<b>Laitage</b> 		<b>Compote</b> 	<b>Fruit</b>														
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>																		
<b>Fait Maison</b>		 BIO	 Pêche durable MSC	* surgelé														
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>																		
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>																		
<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																	













**Menus de la Cantine de Tournecoupe  
confectionnés par Corine  
Semaine du 29/01/2024 au 02 /02/2024  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Soupe Maison		Salade Verte	9			Taboulé	2	Salade Piémontaise	8 9
Colin Meunière *	4	pizza Végétarienne	2			Rôti de Dinde		Jambon Blanc	7
Pommes de Terre		Jardinière de légumes				Epinards à la crème *	1	Carottes Persillées	1
Fruit		Laitage				Fromage	1	Pâtisserie	1 8 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>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 05/02/2024 au 09/01/2024  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes Râpées	9	Potage maison				Brocolis *	9	Macédoine	9
Daube de Boeuf		Colin en Sauce *	4 1			Rôti de Dinde		Haricots Verts *	
Semoule 	2	Purée Maison	1			Blé à la crème 	2 1	 Pâtes aux Champignons *	2 1
Fruit	1	Laitage 	1			Flan	8 1	Pâtisserie *	2 1 8
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
Fait Maison				   BIO					   Pêche durable MSC
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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				