

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **09/03/26** au **13/03/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9 12    	PÂTÉ <i>de Campagne</i>  	POTAGE   	HARICOTS BLANCS À L'AIL 9 12  	SALADE VERTE 9 12   
LASAGNES AUX LÉGUMES 1 2  	COLIN EN SAUCE 1 4  	SAUCISSE   	OMELETTE AU FROMAGE 1 8    	CUISSE DE POULET   
LIEGEOIS 1 	RIZ AU BEURRE 1 2   	PETITS POIS 	PURÉE DE CAROTTE 1  	POMMES DE TERRE RÔTIES   
BISCUIT 8 1 2 	FRUIT DE SAISON  	FROMAGE BLANC AU MIEL DE GRES 1  	PÂTISSERIE 8 1 2 	LAITAGE 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

Plats fait maison



Bio



Produits de saison

Pêche durable



Plat végétarien

Surgelé



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **16/03/26** au **20/03/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9 12 	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9 12 	LENTILLES VINAIGRETTE 9 12 	HARICOTS VERTS 9 12 	MAQUEREUX A LA TOMATE 4
JAMBON 	LASAGNES 2 1 	COLIN MEUNIÈRE 4 2 	POMMES DE TERRE RACLETTE 1 	RÔTI DE PORC
COQUILLETES AU BEURRE 2 1 		LÉGUMES RÔTIS 		BLE A LA CREME 2 1
FROMAGE 1 	FRUIT DE SAISON 	GLACE 1 	PÂTISSERIE 8 2 1 	COMPOTE

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 | Surélévé | Viande origine France |
| Plats fait maison | AB Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **23/03/26** au **27/03/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

CHOUX FLEURS 9 12



COLIN MEUNIÈRE 4
2



POMMES DE TERRE
RÔTIES



FROMAGE 1



MARDI

BETTERAVE OEUFS
MAIS 8 9 12



TABOULÉ AUX POIS
CHICHES 2



BISCUIT 8 1 2



FROMAGE BLANC 1



MERCREDI

FEUILLETÉ AU
FROMAGE 1 2



SAUTÉ DE VEAU



RIZ AU BEURRE 2 1



FRUIT



JEUDI

SALADE DE POMMES
DE TERRE 9 12



POULET



EPINARDS A LA
CREME 1



CRÈME DESSERT 1



VENDREDI

SALADE VERTE NOIX
ET FROMAGE 14 9 12
1



SAUCISSE



FLAGEOLETS



FRUIT CHANTILLY 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, épeautre, 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

Plats fait maison



Bio



Produits de saison



Plat végétarien



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...



Viande origine France



Pêche durable

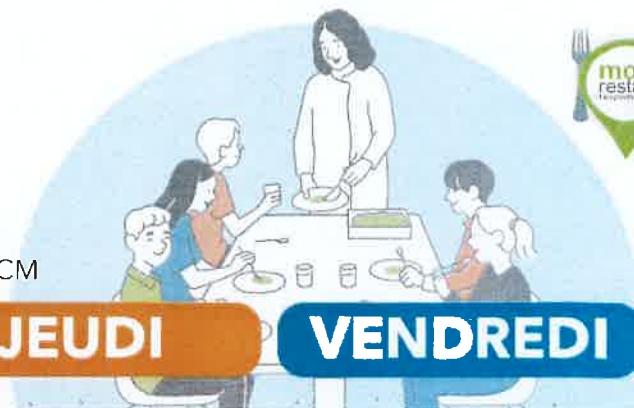


Surgelé

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **30/03/26** au **03/04/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

BROCOLIS 9 12



RÔTI DE PORC



LENTILLES



FROMAGE BLANC AU
MIEL 1



MARDI

CHARCUTERIE



SAUTÉ DE VEAU



SEMOULE 1 2



FRUIT DE SAISON



MERCREDI

POTAGE



COLIN MEUNIÈRE 4 2



BLE A LA CREME 1 2



COMPOTE



JEUDI

SALADE PIÉMONTAISE
OEUF CORNICHON 8
9 12



BETTERAVE POIS
CHICHES 9 12



FROMAGE 1



PÂTISSERIE 8 1 2



VENDREDI

SALADE VERTE 9 12



SAUCISSE



FLAGEOLETS



FRUIT CHANTILLY 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 | Surglé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | |

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **07/04/26** au **10/04/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	CHOUX FLEURS 9 12    	PIZZA AUX FROMAGES 1 2  	CAROTTES RAPEES 9 12    	SALADE VERTE 9 12   
	LASAGNE 2 1   	PÂTES AUX LÉGUMES 2 1    	SAUTÉ DE VEAU    	RÔTI DE DINDE    
			POMMES DE TERRE VAPEUR    	POIS CHICHES À L ITALIENNE 1    
	COMPOTE   	MOUSSE AU CHOCOLAT 1  	FROMAGE 1  	FRUIT  

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 **GAELE** Semaine du **13/04/26** au **17/04/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOT BLANCS À L'AIL 9 12	BROCOLIS MAÏS 9 12	HARICOTS VERTS 9 12	MAQUEREAU A LA TOMATE 4	SALADE VERTE CROUTON FROMAGE 1 9 12 2
JAMBON BLANC	POMME DE TERRE RACLETTE 1	COUSCOUS 2	OMELETTE AU FROMAGE 8 1	COLIN EN SAUCE 4 1
LÉGUMES RÔTIS	COMPOTE	MERGUEZ POULET	EPINARDS A LA CREME 1	RIZ AU BEURRE 2 1
LAITAGE 1	BISCUIT 8 2 1	FRUIT	FRUIT CHANTILLY 1	PÂTISSERIE 8 1 2

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

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |