

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 03/03/2025 au 08/03/2025

(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 | BOUDIN | POTAGE DE LEGUMES 1 | CAROTTES RAPEES 9-12 | BROCOLIS 9-12 |
| PATES A LA CREME 1-2 | COLIN EN SAUCE 1-4 | SAUCISSE | POULET LABEL ROUGE | QUICHE LORRAINE |
| FROMAGE 1 | SEMOULE 2 | FLAGEOLETS | HARICOTS VERTS | POMMES DE TERRE |
| PATISSERIE 1-2-8 | POMME | FROMAGE BLANC 1 | YAOURT + BISCUIT 1-2-8 | CREME DESSERT 1 |

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- 1-Lait et lactose
- 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
- 3-Fruits à coque
- 4-Poissons
- 5-Mollusques
- 6-Crustacés
- 7-Céleri
- 8-Oeufs
- 9-Moutarde
- 10-Graines de sésame
- 11-Soja
- 12-Anhydride sulfureux et sulfites
- 13-lupin
- 14-Arachides

Légende

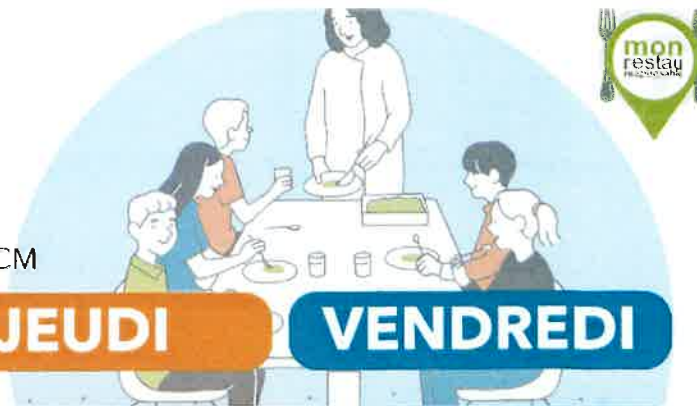
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Pêche durable
- Produits de saison
- 100% de saveurs
- Surgelé
- Plat végétarien
- Viande origine France
- Les produits sous "SICO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| LENTILLES EN VINAIGRETTE 9-12 | SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12-2 | TABOULE D'HIVER | BETTERAVES 9-12 | MAQUEREAUX A LA TOMATE 4 |
| ROTI DE DINDE | PATES A LA BOLOGNAISE 2 | COLIN MEUNIERE 4 | POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1 | JAMBON BLANC |
| PUREE DE CAROTTES 1 | | GRATIN DE CHOUX – FLEURS 1 | | LEGUMES ET POMMES DE TERRE ROTIS |
| FROMAGE 1 | YAOURT 1 | GLACE 1 | PATISSEIE 1-2-8 | FRUIT DE SAISON |

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- 1-Lait et lactose
- 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
- 3-Fruits à coque
- 4-Poissons
- 5-Mollusques
- 6-Crustacés
- 7-Céleri
- 8-Oeufs
- 9-Moutarde
- 10-Graines de sésame
- 11-Soja
- 12-Anhydride sulfureux et sulfites
- 13-lupin
- 14-Arachides

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 Gaëlle

Semaine du 17/03/2025 au 21/03/2025

(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 + CEUFS DURS 9-12-8  | FEUILLETE AU FROMAGE 1-2  | HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS 9-12  | SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE 1  |
| COLIN MEUNIERE 4  | BLE A LA CREME ET CHAMPIGNONS 2-1  | ROTI DE VEAU  | POULET LABEL ROUGE  | SAUCISSE  |
| POMMES DE TERRE ROTIES  | MOUSSE AU CHOCOLAT 1-8  | RIZ AU BEURRE 1-2  | EPINARDS A LA CREME 1  | PETITS POIS ET CAROTTES |
| FROMAGE 1  | BISCUIT 2-8-1  | COMPOTE  | GLACE 1  | SALADE DE FRUITS FRAIS  |

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 **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------|--------------------------|--|--|---|
| CAROTTES RAPEES 9-12 | CHARCUTERIE | SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12-2 | FILET DE MAQUEREAUX 4 | CELERIS RAVES 8-9 |
| LASAGNES 1-2 | SAUTE DE VEAU | COLIN MEUNIERE 4 | SALADE PIEMONTAISE + ŒUFS DURS- MAÏS 9-8 | PATES A LA CARBONARA 1-2 |
| | SEMOULE 2 | POMMES DE TERRE ROTIES | FRUIT | |
| COMPOTE | FROMAGE 1 | YAOURT 1 | BISCUIT 2-8 | FROMAGE BLANC AU COULIS 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-Graines de sésame | 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 |
| | | 100% de saisons | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 31/03/5 au 04/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|-------------------------------|
| <p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>9-12</p> | <p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p> | <p>FEUILLETE AU FROMAGE</p> <p>1-2</p> | <p>TABOULE D'HIVER</p> <p>2</p> | <p>BETTERAVES</p> <p>9-12</p> |
| <p>COLIN EN SAUCE</p> <p>4-1</p> | <p>JAMBON BLANC</p> | <p>PATES AUX LEGUMES</p> <p>2-1</p> | <p>ROTI DE PORC</p> | <p>SAUTE DE VEAU</p> |
| <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>1</p> | <p>POMMES DE TERRE ET LEGUMES ROTIS</p> | | <p>GRATIN CHOUX- FLEURS ET POMMES DE TERRE - 1</p> | <p>RIZ AU BEURRE</p> <p>2</p> |
| <p>COMPOTE</p> | <p>FROMAGE BLANC</p> <p>1</p> | <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p> <p>8-2-1</p> | <p>FRUIT</p> | <p>FROMAGE</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 TOUGET

Confectionné par Gaëlle

Semaine du 07/04/2025 au 11/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|---|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| HARICOTS VERTS 9-12 | SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12-2 | CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12 | BETTERAVES 9-12 | MAQUEREAUX A LA TOMATE 4 |
| POULET LABEL ROUGE | POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1 | COLIN MEUNIERE 4 | JAMBON BLANC | SAUCISSE |
| PATES AU BEURRE 1-2 | | EPINARDS A LA CREME 1 | POMMES DAUPHINES 12 | PETITS POIS |
| YAOURT 1 | PATISSERIE 1-2-8 | COMPOTE | YAOURT | GLACE 1 |

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- 1-Lait et lactose
- 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
- 3-Fruits à coque
- 4-Poissons
- 5-Mollusques
- 6-Crustacés
- 7-Céleri
- 8-Oeufs
- 9-Moutarde
- 10-Graines de sésame
- 11-Soja
- 12-Anhydride sulfureux et sulfites
- 13-lupin
- 14-Arachides

Légende

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