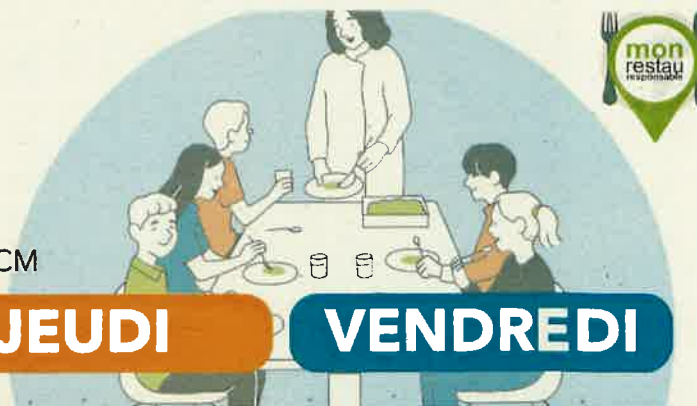


Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

Confectionné par Corine

Semaine du 03/03/2025 au 07/03/2025

(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		CAROTTES RAPEES 9-12	CHOUX-FLEURS 9-12
PATES A LA CREME ET CHAMPIGNONS 2-1	COLIN EN SAUCE 1-4		POULET	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8
FROMAGE 1	RIZ 2		HARICOTS VERTS	
PATISSERIE 1-2-8	FRUIT DE SAISON		YAOURT + BISCUIT 1-2-8	CREME DESSET 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 | 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 **TOURNECOUPE**

Confectionné par Corine

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 VINAIGRETTE 9-12 	SALADE VERTE AUX CROUTONS 2-9-12 		MAQUEREUX A LA TOMATE 4 	CHOUX ROUGE 9-12
ROTI DE DINDE 	PATES A LA BOLOGNAISE 2 		JAMBON BLANC 	GRATIN DE POMMES DE TERRE 1
CAROTTES GLACEES 1 			LEGUMES ET POMMES DE TERRE ROTIS 	FROMAGE 1
FROMAGE 1 	YAOURT 1 		FRUIT DE SAISON 	PATISSERIE 1-2-8

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
- LOI EGALIM
- Surgelé
- Plat végétarien
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

Confectionné par Corine

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
<p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p>	<p>CHOUX CHINOIS + ŒUFS DURS</p> <p>9-12-4</p>		<p>AVOCAT</p> <p>9-12</p>	<p>SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE</p> <p>9-12-1</p>
<p>COLIN MEUNIERE</p> <p>4</p>	<p>PATES AU GRATIN</p> <p>2-1</p>		<p>POULET</p>	<p>SAUCISSE</p>
<p>PUREE</p> <p>1</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>1-8</p>		<p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</p>	<p>PETITS POIS</p>
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>	<p>BISCUIT</p> <p>1-2-8</p>		<p>LIEGEOIS</p> <p>1</p>	<p>SALADE DE FRUITS FRAIS</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 | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

Confectionné par Corine
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 		CHOUX CHINOIS 9-12 	CELERIS RAVE MAYONNAISE 4
LASAGNES 1-2 	SAUTE DE PORC 		SALADE PIEMONTAISE 8 	PATES A LA CARBONARA 1-2
	SEMOULE 2 		KIRI 1	
COMPOTE 	FROMAGE 1 		PATISSERIE 1-2-8 	FROMAGE BLANC AU COULIS 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
- Loi Egalim
- Pêche durable
- Produits de saison
- Surgelé
- Plat végétarien
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

Confectionné par Corine

Semaine du 31/03/2025 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
LENTILLES EN VINAIGRETTE 9-12 	HARICOTS VERTS 9-12 		TABOULE 	BETTERAVES 9-12
BRANDADE DE POISSON 1-4 	JAMBON BLANC 		ROTI DE PORC 	ARAIGNEE DE PORC MARINEE
	POMMES DE TERRE ROTIES 		CHOUX FLEURS BECHAMEL 1 	PATES AU BEURRE 1-2
COMPOTE 	FROMAGE 1 		FRUIT DE SAISON 	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

- | | | | | | | |
|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--|---------|-----------------------|
| Produits locaux | Plats fait maison | Bio | Produits de saison | 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par **CORINE** 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
MAÏS – THON 9-12 	SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12-2 		MAQUEREUX A LA TOMATE 4 	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE 9-12
POULET 	GARTIN DAUPHINOIS 1 		OMELETTE AU FROMAGE 1-8 	SAUCISSE
POMMES CRISPYS 14 	FROMAGE 1 		CAROTTES GLACEES 1 	PETITS POIS
YAOURT 1 	PATISSERIE 1-2-8 		FRUIT 	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
- Surgelé
- Viande origine France
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de saison
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge