

Menus de la cantine de TOUGET

Confectionné par GAËLLE

Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

(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 BUTTERNUT 1 	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12 	LENTILLES 9 - 12
PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET A LA CREME 	COLIN EN SAUCE 1-4 	SAUCISSE 	JAMBON BLANC 	OMELETTE AU FROMAGE 8- 1
FROMAGE 1 	SEMOULE 2 	PETITS POIS 	POMMES DE TERRE 	PUREE DE CAROTTES 1
PÂTISSERIE 1-2-8 	FRUIT DE SAISON 	FROMAGE BLANC 1 	LAITAGE 1 	LIEGEOIS 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 **TOUGET**

Confectionné par **GAËLLE**

Semaine du 12/11/2024 au 16/11/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>CELERIS - RAVES</p> <p>9 - 12</p>	<p>BETTERAVES</p> <p>9 - 12</p>	<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9 - 12</p>	<p>MAQUEREAUX A LA TOMATE</p> <p>4</p>
FERIE	<p>PÂTES A LA CARBONARA</p> <p>2 - 1</p>	<p>BRANDADE DE COLIN</p> <p>1 - 4</p>	<p>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</p> <p>1</p>	<p>ROTI DE PORC</p>
FERIE				<p>CHOUX FLEURS A LA CREME ET CURRY</p> <p>1 - 9</p>
FERIE	<p>COMPOTE</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>1 - 4</p>	<p>PÂTISSERIE</p> <p>1 - 8 - 2</p>	<p>KIWI</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 18/11/2024 au 22/11/2024

(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 	BETTERAVES- ŒUFS DURS 9-12 	FEUILLETE AU FROMAGE 1-2 	HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS 9-12 	CHOUX-FLEURS 9-12
COLIN EN SAUCE 1-4 	SALADE DE RIZ 9-12 	ROTI DE VEAU 	CUISSE DE POULET DU GERS 	LASAGNES 1-2
POMMES DE TERRES SAUTEES 	CREME DESSERT 1	FLAGEOLETS 	LEGUMES DE SAISON 	
BRIE 1 	BISCUIT 1- 2 -8	BANANE	PÂTISSERIE 1-2-8 	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 | Les produits sous "SICO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | Plat végétarien | | |

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAËLLE**

Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>POTAGE POMMES DE TERRE ET POIREAUX</p> <p>1</p>	<p>CHARCUTERIE</p>	<p>POTAGE BUTTERNUT</p>	<p>CAROTTES RAPEES – ŒUFS DURS</p> <p>9-12-8</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>9-12</p>
<p>ROTI DE DINDE</p>	<p>SAUTE DE VEAU</p> <p>1</p>	<p>COLIN MEUNIÈRE</p> <p>4</p>	<p>PATES A LA TOMATE ET AUX LEGUMES</p> <p>2</p>	<p>SAUCISSE</p>
<p>HARICOTS VERTS</p> <p>1</p>	<p>RIZ AU BEURRE</p> <p>1</p>	<p>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</p>	<p>KIWI</p>	<p>PETITS POIS - CAROTTES</p>
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>	<p>POMME</p>	<p>YAOURT</p> <p>1</p>	<p>PÂTISSERIE</p> <p>1-2-8</p>	<p>FROMAGE BLANC</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, 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 | Pêche durable | Surséché | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |



LUNDI

SOUPE DE BUTTERNET ET POMMES DE TERRE

1



MARDI

CELERIS RAVES

1-9-8



MERCREDI

MAQUEREAUX A LA TOMATE

4

JEUDI

BROCOLIS

9-12



VENDREDI

SALADE VERTE

9-12



COLIN MEUNIÈRE

4 - 6



PÂTES A LA BOLOGNAISE

2



BLE AUX CHAMPIGNONS

2 - 1



CUISSE DE POULET



BLANQUETTE DE VEAU - 1



EPINARDS A LA CREME

1



KIWI



LENTILLES



SEMOULE - 2



LAITAGE

1



FROMAGE

1



PÂTISSERIE

1-2-8



CLEMENTINE



FROMAGE










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 | | |

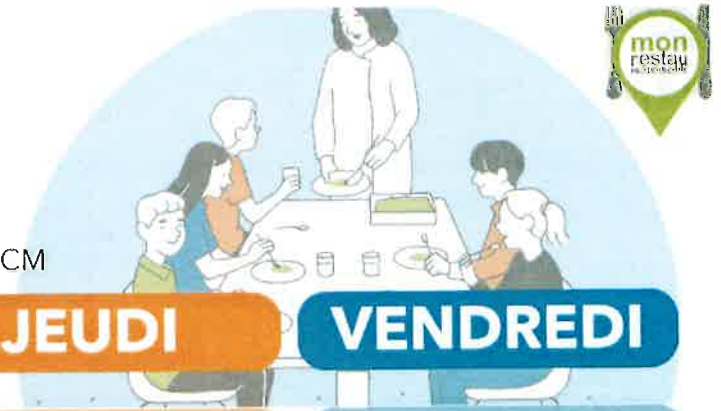
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELE**

Semaine du 09/12/2024 au 14/12/2024

(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	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9 - 12	TABOULE AUX LEGUMMES D'HIVER 2	CHARCUTERIE	SALADE VERTE 9-12
JAMBON BLANC	POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1	ROTI DE VEAU	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8	COLOMBO DE PORC 1- 9
SALSIFIS SAUCE AU CURRY 1 - 9		HARICOTS VERTS PERSILLADE	YAOURT 1	POEELE DE LEGUMES DE SAISON
FROMAGE 1	PÂTISSERIE 1 - 2 - 8	CLEMENTINE	BISCUIT 1-2-8	COMPOTE

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
- Pêche durable
- Surgelé
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

Menus de la cantine de TOUGET

Confectionné par GAËLLE

Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

(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 - ŒUFS DURS</p> <p>9 - 12-8</p>	<p>CAROTTES RÂPEES</p> <p>9-12</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>9-12</p>	<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9 - 12</p>	
<p>PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>1 - 2</p>	<p>SAUCISSE</p>	<p>COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>4</p>	<p>LASAGNES</p> <p>2-1</p>	
	<p>LENTILLES</p>	<p>SEMOULE</p> <p>2 - 1</p>		
<p>GLACE</p> <p>1</p>	<p>FROMAGE BLANC</p> <p>1</p>	<p>POIRE</p>	<p>COMPOTE</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