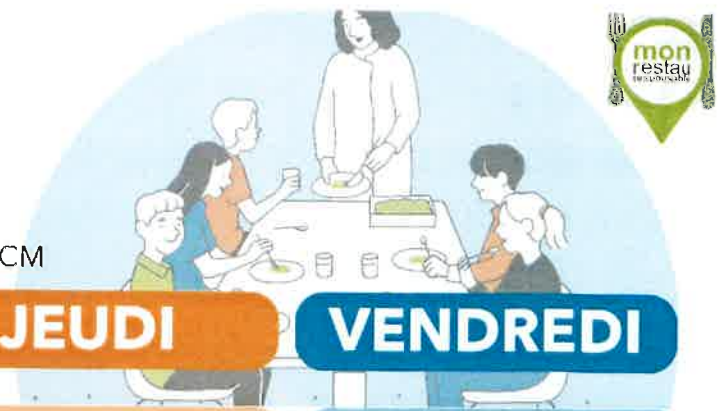















Menus de la cantine de TOUGET

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
BROCOLIS – ŒUFS DURS 9-12-8 	CAROTTES RÂPEES 9-12 	SALADE VERTE 9-12 	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE 9-12 	SALADE GASCONNE AUX CROUTONS 9-12 
PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 1-2 	SAUCISSE 	COLIN SAUCE A LA TOMATE 4 	LASAGNES 1-2 	SAUTE DE CANARD AUX OLIVES ET CHAMPIGNONS 1 
	LENTILLES 	SEMOULE 2 		POMMES DE TERRE VAPEUR
GLACE 1 	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS 1 	PORE 	COMPOTE	BUCHE GLACEE ET CHOCOLATS 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 | | |