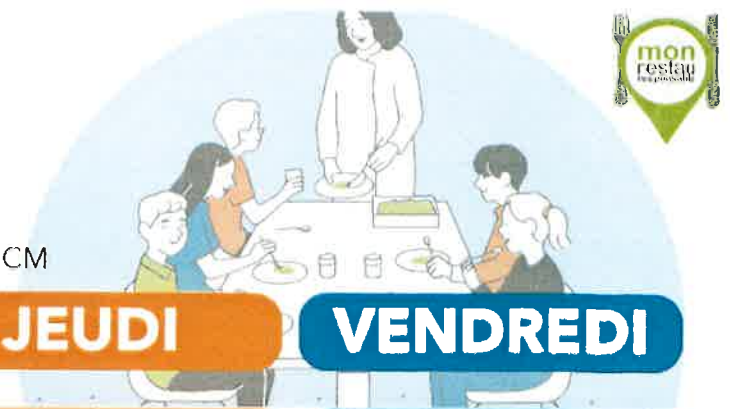


# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par **CORINE** Semaine du **04/11/2024** au **08/11/2024**

(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**

**MERCREDI**

**CHOUX CHINOIS AUX  
POMMES**  
9-12

**LENTILLES**  
9-12

**PÂTES AUX  
CHAMPIGNONS**  
1-2

**BRANDADE DE  
POISSON**  
4-1

**MERCREDI**

**JAMBON BLANC**

**OMELETTE AU  
FROMAGE**  
1-8

**FROMAGE**  
1

**MARDI**

**MERCREDI**

**POMMES DE TERRE**

**GRATIN DE CHOUX-  
FLEURS**  
1

**PÂTISSERIE**  
1-2-8

**FRUIT DE SAISON**

**MERCREDI**

**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

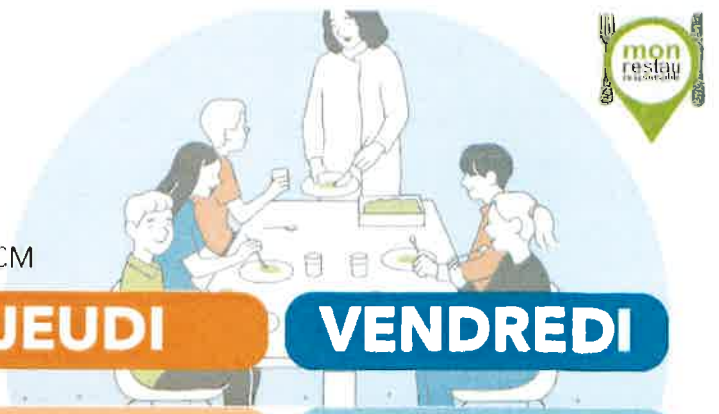
- |  |            |                    |                 |   |
|--|------------|--------------------|-----------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Loi Egalim | Pêche durable      | Surgelé         | Viande origine France                                     |
| Plats 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 **12/11/2024** au **15/11/2024**

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>CELERIS RAVE MAYONNAISE</p> <p>8-9-7</p>		<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9-12</p>	<p>MAQUEREUX A LA TOMATE</p> <p>4</p>
Férialé	<p>PÂTES A LA CARBONARA</p> <p>1-2</p>		<p>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</p> <p>1</p>	<p>RÔTI DE PORC</p>
				<p>PUREE</p>
Férialé	<p>COMPOTE</p>		<p>PÂTISSERIE</p> <p>1-2-8</p>	<p>KIRI</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
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de saison
- Pêche durable
- Surgelé
- Viande origine France
- Plat végétarien
- Les produits sous "SICO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par **CORINE**

### 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
<p><b>BROCOLIS</b></p> <p>9-12</p>	<p><b>BETTERAVES + ŒUFS DURS</b></p>		<p><b>HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS</b></p> <p>9-12</p>	<p><b>CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE</b></p> <p>9-12</p>
<p><b>COLIN MEUNIERE</b></p> <p>4</p>	<p><b>SALADE DE RIZ ET MAÏS</b></p> <p>2-9-12</p>		<p><b>CUISSE DE POULET</b></p>	<p><b>LASAGNES</b></p> <p>1</p>
<p><b>SALSIFIS A LA CREME</b></p>	<p><b>CREME DESERT</b></p> <p>1</p>		<p><b>LEGUMES DE SAISON RÔTIS</b></p>	
<p><b>BRIE</b></p> <p>1</p>	<p><b>BISCUIT</b></p> <p>1-2-8</p>		<p><b>PÂTISSERIE</b></p> <p>1-2-8</p>	<p><b>COMPOTE</b></p>

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

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par **CORINE**

### 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>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>9-12</p>	<p>CHARCUTERIE</p>		<p>CAROTTES RÂPEES + ŒUFS DURS</p> <p>9-12-8</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>9-12</p>
<p>RÔTI DE DINDE</p>	<p>NOIX DE JOUE DE PORC</p>		<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>9-12</p>	<p>SAUCISSE</p>
<p>HARICOTS VERTS</p>	<p>RIZ AU BEURRE</p> <p>2</p>		<p>KIRI</p> <p>1</p>	<p>PETITS POIS CAROTTES</p>
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>	<p>POMME</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, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde           | 13-lupin                           |
| 3-Fruits à coque                                       | 6-Crustacés  | 10-Graines de sésame | 14-Arachides                       |
|  | 7-Céleri     | 11-Soja              |                                    |

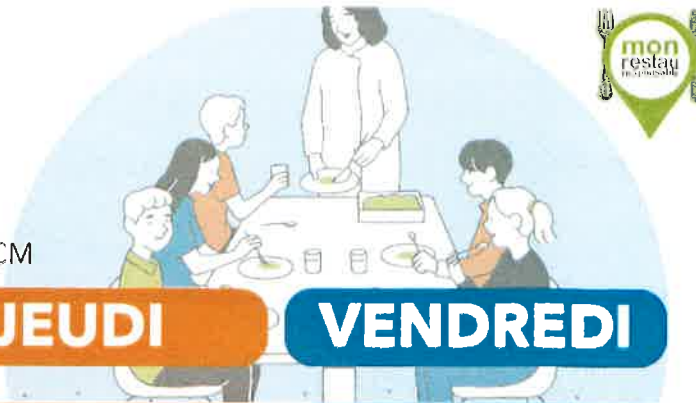
Légende

- |  |               |                    |  |
|--|---------------|--------------------|--|
| 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 **02/12/2024** au **06/12/2024**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE DE LEGUMES 8	BROCOLIS VINAIGRETTE 9-12		CHOUX ROUGE 9-12	SALADE VERTE 9-12
COLIN MEUNIERE 4	PÂTES A LA BOLOGNAISE 2-1		CUISSE DE POULET	SAUTE DE VEAU
EPINARDS A LA CREME 1			LENTILLES	SEMOULE 2-1
LAITAGE 1	BRIE 1		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 | Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Pêche durable | Surélévation | Viande origine France                                      |
|  |                   |     | Plat végétarien    |               |              | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par **CORINE** Semaine du **09/12/2024** au **12/12/2024**

(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 9-12		PÂTE	SALADE VERTE 9-12
JAMBON BLANC	POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1		OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8	NOIX DE JOUE DE PORC
SALSIFIS A LA CREME 1			YAOURT 1	PUREE
FROMAGE 1	CLEMENTINE		BISCUIT 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 | Plat végétarien       |
|  |               |                    |                       |

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par **CORINE**

### Semaine du 13/12/2024 au 17/12/2024

(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

**CAROTTES RÂPEES**  
9-12

**HARICOTS VERT**  
9-12

**PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS**  
2-1

**SAUCISSE**  
2-1

**PUREE**

**GLACE**  
1

**FROMAGE BLANC**  
1

**COMPOTE**

**Lasagnes**  
2-1

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 | Plat végétarien  |
|  |               |                    | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |