














Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 08/01/2024 au 12 /01/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Lentilles 9	Brocolis * 9	carottes râpées 9	Salade verte 9	Betteraves 9														
Sauté de Veau	Pâtes Bolognaise 2	Colin Meunière* 4 6	Blé aux champignons * 2 1	Saucisse														
Carottes persillées		Epinards * semoule	Flageolets	Jardinière de légumes														
Fruit	Laitage	Fromage 1	Tarte aux pommes *	Fromage blanc + dés fruits 1														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		 BIO	Pêche durable MSC	* surgelé														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	

Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 15/01/2024 au 19 /01/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Maquereaux à la tomate	4	Betteraves 	9	Choux rouge	9	Macédoine	9	 Cèleris rave	9 7
Cuisse de poulet		Bourguignon	2	Tartiflette maison	1	 Riz Cantonais	8	Colin Meunière* 	4
 / Choux-fleurs *	2	 Pâtes a beurre	2			Carottes persillées		 Pommes de terre	
Fruit		Pâtisserie 	1 2 8	Compote 		 Flan	8 1	Laitage	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO 		Pêche durable MSC		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				











Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 22/01/2024 au 26 /01/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Choux Chinois	Taboulé d'hiver	Macédoine	Brocolis*
Rôti de Porc origine France	Colin en sauce *	Rôti de veau	Cuisse de poulet	Blé aux champignons *
Riz au Beurre	Semoule	Butternet, Panais, carottes et p de terre	Purée Maison	Lentilles
Fruit	Laitage	crème Dessert	Compote	Fruit
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri		8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides		

Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 29/01/2024 au 02 /02/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Soupe Maison		Salade verte	9	Carottes râpées / radis noir	9	Taboulé	9	Salade Piémontaise	8 9
Colin Meunière * 	4	Riz cantonnais / pois chiches	8 2	Pâtes Carbonara 	1 2	Rôti de dinde		Jambon Blanc	7
Pommes de Terre 		Jardinière de Légumes				Epinards*	1	Carottes Persillées	
Fruit		Pâtisserie * 	1 8	Laitage 	1	Fromage 	1	Laitage 	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				  BIO 		Pêche durable MSC		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 05/02/2024 au 09 /02/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes Râpées	9	Potage Maison		Betteraves	9	Brocolis *	9	Macédoine	9
Daube de Bœuf		Colin en Sauce	4 4	Boulettes de Bœuf *		Rôti de dinde		Haricots verts	
Semoule	2	Riz au Beurre	2	Pâtes		Blé à la crème	2 1	Flageolets à l'ail	
Fruit		Laitage	1	Fromage	1	Flan	8 1	Pâtisserie *	2 8 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO		Pêche durable MSC		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				