






**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine du 03 juin 2024 au 07 juin 2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Brocolis *</b>	9 12	<b>Maquereaux à la tomate</b>	4	<b>Taboulé Maison</b>	2	<b>Tomates en vinaigrette</b>	9 12	<b>Lentilles</b>	9 12
<b>Jambon Blanc</b>		<b>Rôti de Dinde</b>		<b>Colin Meunière *</b>	4	<b>Salade de coquillettes, poivrons, maïs</b>	2 9 12	<b>Saucisse</b>	
<b>Pommes Noisettes *</b>	14	<b>Petits pois / carottes</b>		<b>Riz</b>		<b>Brie</b>	1	<b>Haricots Verts</b>	
<b>Fromage Blanc</b>	1	<b>Fraises</b>		<b>Pâtisserie *</b>	1 8 2	<b>Flan</b>	1 8	<b>Yaourt</b>	1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>						 Pêche durable MSC		* surgelé	
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 10 juin 2024 au 14 juin 2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**




LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Betteraves</b>	9 12	<b>Salade verte aux croustons</b>	9 2 12	<b>Salade de tomates et mozzarella</b>	1 9 12	<b>Pâté de campagne</b>		<b>Haricots rouges</b>	9 12
<b>Pizza aux légumes + fromage</b>	1 2	<b>Pâtes Bolognaise</b>	2	<b>Rôti de veau</b>		<b>Colin* en sauce</b> 	1 4 6	<b>Poulet</b>	
		<b>Compote</b>		<b>Flageolets</b>		<b>Semoule</b>	2	<b>Gratin de courgettes</b>	1
<b>Pâtisserie *</b>	1 2	<b>Biscuit</b>	1 2	<b>Melon</b>		<b>Salade de fruits</b>		<b>Nectarine</b>	
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>						<b>Pêche durable MSC</b>		<b>* surgelé</b>	
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 17 du juin 2024 au 21 juin 2024**  
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Haricots verts</b>	9 12	<b>Carottes râpées</b>	9 12	<b>Concombres</b>	9 12	<b>Brocolis *</b>	9 12	<b>Tomates</b>	9 12
<b>Rôti de Porc</b>		<b>Colombo de Poulet</b>	1	<b>Hachis Parmentier</b>	1	<b>Piémontaise tomates cornichons dés de fromage</b>	9 1	<b>Pâtes Carbonara</b>	2 1
<b>Riz au Beurre</b>	1	<b>Semoule</b>	2			<b>Kiri</b>	1		
<b>Fromage Blanc</b>	1	<b>Mousse au chocolat</b>	1 8	<b>Abricots</b>		<b>Pâtisserie *</b>	1 8	<b>Banane</b>	
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>								* surgelé	
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
<b>1- Lait et lactose</b> <b>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</b> <b>3 - Fruits à coque</b> <b>4 - Poissons</b> <b>5 - Mollusques</b> <b>6 - Crustacés</b> <b>7 - Céleri</b>					<b>8 - Œufs</b> <b>9 - Moutarde</b> <b>10 - Graines de sésame,</b> <b>11 - Soja</b> <b>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</b> <b>13 - Lupin</b> <b>14 - Arachides</b>				

**Menus de la Cantine de Touget**  
**confectionnés par Gaëlle**  
**Semaine 24 du juin 2024 au 28 juin 2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Maquereaux à la Tomate</b>	4	<b>Concombre</b>	12 9	<b>Betteraves</b>	9 12	<b>Taboulé</b>		<b>Brocolis * Œufs durs</b>	9 12 8
<b>Jambon Blanc</b>		<b>Sauté de Veau</b>		<b>Lasagnes Maison</b>	1 2	<b>Colin Meunière *</b>	4	<b>Blé aux champignons</b>	1
<b>Pommes de terre rôties</b>		<b>Semoule</b>	2			<b>Gratin de Courgettes</b>	1	<b>Compote</b>	
<b>Compote</b>		<b>Laitage</b>	1	<b>Glace *</b>	1	<b>Fraises</b>		<b>Biscuit</b>	2 8
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>						Pêche durable MSC		* surgelé	
<b>Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER</b>									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
<b>1- Lait et lactose</b> <b>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</b> <b>3 - Fruits à coque</b> <b>4 - Poissons</b> <b>5 - Mollusques</b> <b>6 - Crustacés</b> <b>7 - Céleri</b>					<b>8 - Œufs</b> <b>9 - Moutarde</b> <b>10 - Graines de sésame,</b> <b>11 - Soja</b> <b>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</b> <b>13 - Lupin</b> <b>14 - Arachides</b>				

**Menus de la Cantine de Touget**  
confectionnés par Gaëlle  
**Semaine 01 du juillet 2024 au 05 juillet 2024**  
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Pasteque		Melon		Salade verte aux croustons	9 12 2	Concombres	9 12	PIQUE-NIQUE	
Salade de Pâtes, poivrons, tomates , mozzarella	1 9 12	Rôti de Porc		Pizza lardons et Champignons	1 2	Poulet		Jambon Blanc Pain	2
Fromage	1	Riz au Beurre	1			Flageolets		Tomates Cerises / Chips	
Compote		Pâtisserie *	1 2 8	Pêche		Fruit		Yaourt à boire / jus de pomme	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison						 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				