



Menus de la Cantine de TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 06/11/ 23 au 10/11 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis 9 1	Salade de Pâtes 2 9 12 		Carottes râpées 9 2 1	Betteraves 9
Pâtes à la Bolognaise 2	Sauté de Boeuf		Lentilles 	Saucisse 9
	Carottes Persillées		Riz au beurre 	Purée maison 1
Laitage 	Compote 		Banane	Laitage
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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 13/11/23 au 17/11 /2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux 4	Macédoine		Potage	Carottes Râpées 9 12
Cuisse de Poulet	Rôti de veau		Lentilles	Colin en Sauce * 9 1
Pâtes	Carottes Persillées		Riz au Beurre	Semoule 2
Laitage 1	Compote		Banane	Pâtisserie 8 2
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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 20/11/23 au 24/11 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)







LUNDI				MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Saucisson		Choux-rouge	9 12			Potage		Betteraves	9 12
Sauté de veau		Jambon blanc	7			Lentilles		Saucisse	
Pâtes	2	Purée Maison	1			Riz au beurre		Flageolets	
Laitage	1	Compote				Fruit		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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 27/11/23 au 01/12/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts	Salade verte		Macédoine	Betteraves
	9 2		8 9	9 12
Colin Meunière* 	Petits pois / carottes		Jambon Blanc	Tartiflette Maison
4			7	1
Pâtes 	Riz / Lentilles		Purée Maison	
2	2		1	
Laitage 	Pâtisserie		Fromage	Compote
1			1	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		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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 04/12//23 au 08/12/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Riz	Brocolis		Choux chinois	Betteraves
	9 2		9	9 12
Sauté de veau	Lasagnes		Riz cantonais	Saucisse
	1 2		8	
Pâtes				Pommes de terre au four
2				
Laitage	Fruit		Pâtisserie	Fromage Blanc
1				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		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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 11/12/ 2023 au 15/12/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)










LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Maquereaux	4	Haricots verts				Piémontaise Œuf	9 12 8	Salade verte/ Croutons	9 2
Rôti de Dinde		Pâtes Carbonara 	12			Lentilles 	9 12	Poisson * 	4
Flageolets								Riz	
Laitage 	1	Fruit				Fruit		Fromage	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 TOURNECOUPE
confectionnés par Corine
Semaine du 18/12/ 2023 au 22/12/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté	Avocat		Carottes râpées	REPAS DE NOËL 
Roti de veau	Jambon blanc 7		Lentilles 	
Pommes au four	Choux fleur Béchamel 1		Riz au beurre 	
Laitage  1	Fruit		Compote 	
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				