


Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du **09/05/2023** au **12/05/2023**
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI Menu Alternatif	MERCREDI	JEUDI Menu Alternatif	VENDREDI
	salade de lentilles 	Salade verte aux croutons	Carottes râpées	Brocolis
FERIE	cuisse de poulet label rouge	Hachis parmentier de poisson	Taboulé	Saucisse
	haricots verts		Œufs durs	Petits pois pommes de terre
	fruit	fromage	Fondant au chocolat	Fromage blanc aux fraises

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO

Pêche durable
MSC 

* surgelé

Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 15/05/2023 au 19/05/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI Menu Alternatif	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
cèleris rave	Saucisson sec	Salade concombres et tomates		
Rôti de veau	Emincé de volaille	Saucisse de poulet	PONT	PONT
Blé BIO aux champignons	Semoule BIO courgettes	Purée de pommes de terre		
Glace	Fraises	Fromage		

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO

Pêche durable

MSC





* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - Véronique Champomier

Menus de la Cantine de Touget
confectionnés par Gaëlle
Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Alternatif
Terrine de campagne	Salade de riz, maïs	Salade Verte	Concombres	Choux chinois aux pommes
Rôti de Dinde	Saucisse	Poisson en sauce	Cuisse de poulet Label Rouge	Lasagnes aux légumes et lentilles corail
Flageolets	Courgettes sautées	Pâtes  aux poireaux	Pommes de terre sautées	
Fruit de saison	Yaourt	Fromage	Crème vanille 	Tarte aux pommes

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO

Pêche durable

MSC



* surgelé






Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - Véronique Champomier

Menus de la Cantine de Touget confectionnés par Gaëlle

Semaine du **29/05/2023** au **02/06/2023** (sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu Alternatif	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre et tomates	Melon	Carottes Râpées	Céleris rave mayonnaise
FERIE	Rôti de Porc	Pâtes  aux légumes sauce aux lentilles corail	Blanc de Poulet	Sauté de Veau
	Carottes Glacées		Petits pois et pommes de terre	Semoule 
	Fromage Blanc 	Fondant au chocolat *	Fromage	Glace *

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

BIO 

Pêche durable
MSC 

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - Véronique Champomier