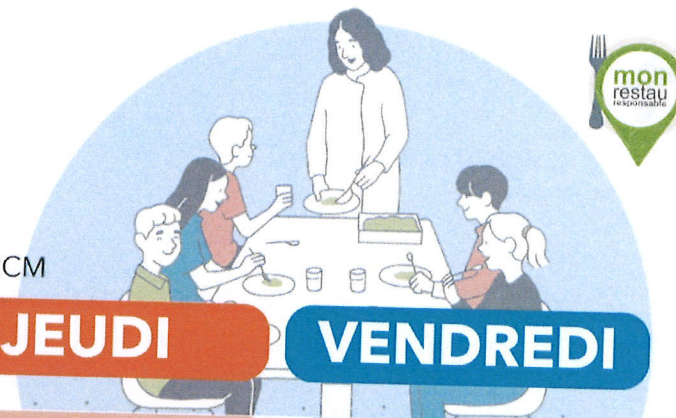


Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **01/09/26** au **04/09/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BROCOLIS MAÏS 9
12



TOMATES
MOZZARELLA 9 12
1



CONCOMBRES 9 12



TABOULÉ 2



OMELETTE AUX
POMME DE TERRE 8



COLIN MEUNIÈRE 4



RÔTIS DE PORC



JAMBON BLANC



YAOURT 1



PÂTE AU BEURRE 1
2



POMME DE TERRE
RÔTIES



GRATIN DE
COURGETTES 1



FROMAGE BLANC AU
COULIS 1



FROMAGE 1



FRUIT



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



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France

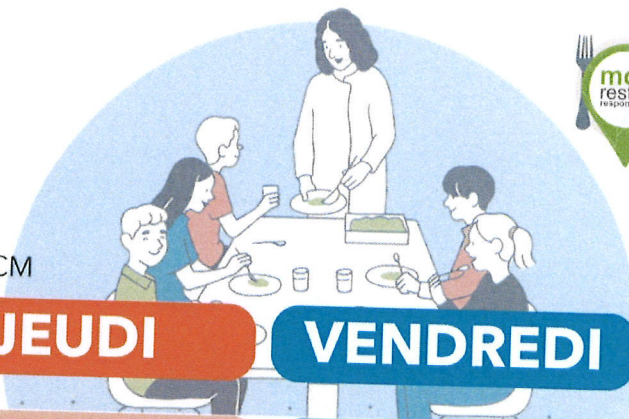


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, etc.

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **07/09/26** au **11/09/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BETTERAVES OEUFS
DURS 9 12 8



BLE A LA CREME ET
AUX CHAMPIGNONS
1 2



LAITAGE 1



BISCUIT 8 1 2



MARDI

SALADE VERTE AUX
CROÛTONS 9 12 2



SAUTÉ DE VEAU



RIZ 2 1



KIRI 1



MERCREDI

MELON



PÂTE BOLOGNAISE 2



GLACE 8 1



JEUDI

TOMATES 9 12



CUISSE DE POULET



RATATOUILLE



YAOURT 1



VENDREDI

CAROTTES RAPEES 9
12



COEUR DE MERLU 4



SEMOULE 2 1



FRUIT



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



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France

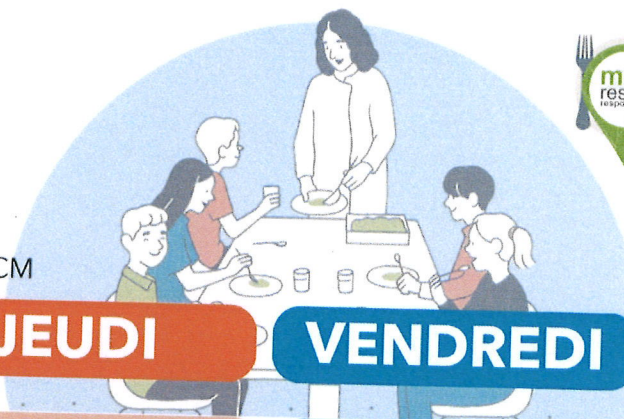


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **14/09/26** au **18/06/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

HARICOTS BLANCS 9
12



SAUCISSE



GRATIN DE
COURGETTES 1 2



COMPOTE



MARDI

PATE



LÉGUMES RÔTIS



COLIN MEUNIÈRE 4 2



PÂTISSERIE 8 1 2



MERCREDI

CAROTTES RAPEES 9
12



PIZZA AUX LÉGUMES
2 1



FROMAGE 1



NECTARINE



JEUDI

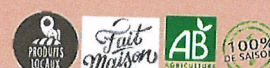
CONCOMBRES 9 12



OMELETTE 8



POMMES DE TERRE



LAITAGE 1



VENDREDI

MELON



RÔTIS DE DINDE



EPINARDS A LA
CREME 1



FROMAGE BLANC AU
MIEL 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



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP,

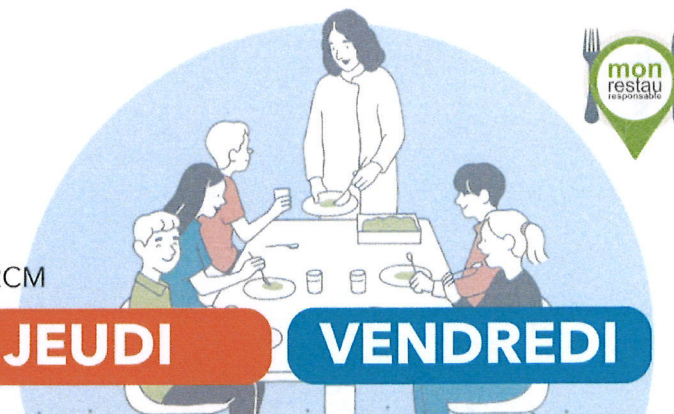


Communauté de Communes
BASTIDES DE LOMAGNE

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **21/09/26** au **25/09/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

LENTILLES EN SALADE

9 12

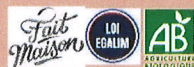


MARDI

SALADE PÂTES

TOMATE FROMAGE 1

9 12 2



MERCREDI

FEUILLETÉ AU

FROMAGE 1 2



JEUDI

TOMATES 9 12



VENDREDI

SALADE VERTE 9 12



SAUTÉ DE PORC



POIS CHICHES À

L'ITALIENNE 2 1



JAMBON BLANC

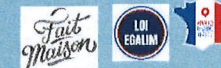


COLIN EN SAUCE 1

4



POULET



POMMES DE TERRE

VAPEUR 1



LÉGUMES RÔTIS

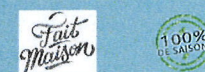


RIZ AU BEURRE 2 1



GRATIN DE

COURGETTES 1



FROMAGE 1



GLACE 1 8



FRUIT



YAOURT 1



PÂTISSERIE 8 1 2



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, épeautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

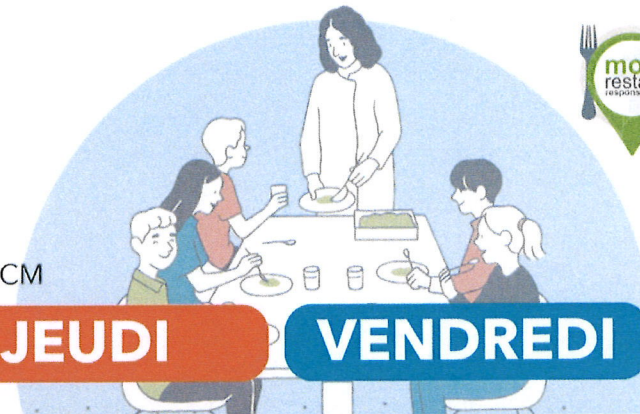
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| 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 **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **28/09/26** au **02/10/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

TABOULÉ 2 1



MARDI

CAROTTES RAPEES 9
12



MERCREDI

POTAGE DE LEGUME



JEUDI

CONCOMBRES 9 12



VENDREDI

TOMATES
MOZZARELLA 1 9
12



SAUCISSE



SALADE PIÉMONTAISE
8 9 12



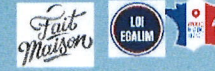
PÂTES CARBONARA 1
2



COLIN MEUNIÈRE 4
2



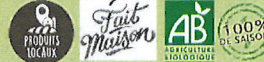
COLOMBO DE POULET



PETITS POIS



KIRI 1



BLE A LA CREME 2 1



SEMOULES AUX
PETITS LÉGUMES 2 1



PÂTISSERIE 8 1 2



SALADE DE FRUIT



CRÈME DESSERT 1



FRUIT



LAITAGE 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, épeautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

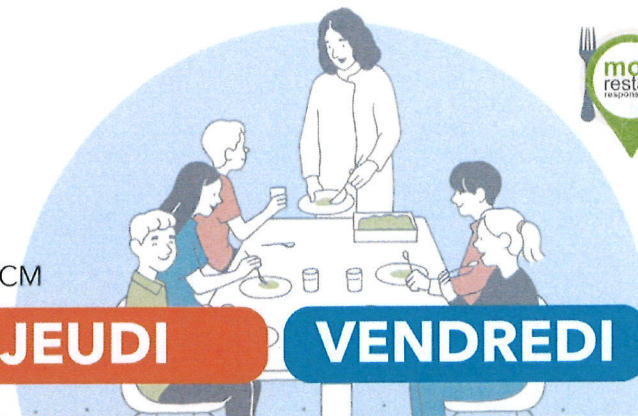
Légende

- | | | | | | | | |
|--|---------------|---------|-------------------|-----|--------------------|-----------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|--|---------------|---------|-------------------|-----|--------------------|-----------------|---|

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **05/10/26** au **09/10/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MAQUEREUX 4



MARDI

SALADE VERTE 9 12



MERCREDI

SALADES DE TOMATES
MAÏS 9 12



JEUDI

BROCOLIS 9 12



VENDREDI

CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9 12



RÔTIS DE DINDE



ROUGAIL SAUCISSE



QUICHE AUX
FROMAGES ET
LÉGUMES 8 1 2



POULET



COEUR DE MERLU EN
SAUCE 4 1



CHOUX FLEURS
POMME DE TERRE



RIZ 2



SALADE VERTE 9 12



PÂTES AU BEURRE 2
1



SEMOULE 2 1



COMPOTE



FROMAGE BLANC AU
MIEL 1



GLACE 8 1



FRUIT



PÂTISSERIE 8 1 2



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, épeautre, 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



Produits de saison



Pêche durable



Plat végétarien



Viande origine France

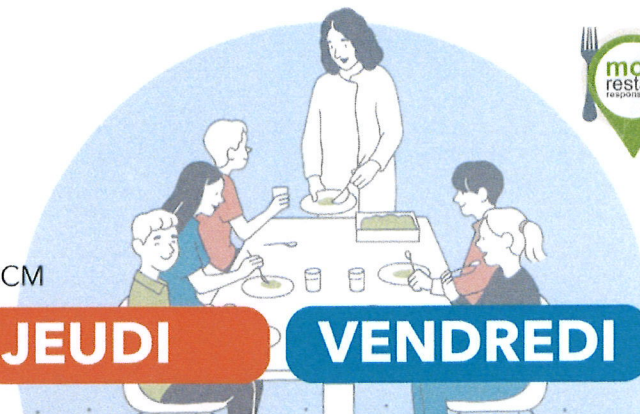


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **12/10/26** au **16/10/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LENTILLES 2 9 12 	HARICOTS VERTS 9 12 	RILLETTE DE THON 4 	BETTERAVES MAÏS 9 12 	CÉLERIS RAVE 8 1
PATE CARBONARA 1 2 	LASAGNES 1 2 	CROQUE MONSIEUR 2 1 	POMME DE TERRE RACLETTE 1 	COLIN MEUNIÈRE 4 2
FROMAGE 1 	FRUIT 	SALADE VERTE 9 12 	FRUIT 	EPINARDS A LA CREME 1
MOUSSE AU CHOCOLAT 8 1 		LAITAGE 1 	BISCUIT 8 1 2 	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, épaautre, 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 | |