

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **05/01/26** au **09/01/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

CHARCUTERIE



COLIN EN SAUCE 1 4



RIZ AU BEURRE 2 1



SALADE DE FRUITS



MARDI

**BROCOLIS OEUFS
DURS 8 9 12**



BLE A LA CREME 2 1



FROMAGE 1



**COURONNE DES ROIS
8 2 1**



MERCREDI

POTAGE DE LEGUMES



SAUTÉ DE VEAU



SEMOULE 2



LAITAGE 1



JEUDI

BETTERAVES 9 12



LASAGNES 2 1



FRUIT DE SAISON



VENDREDI

SALADE VERTE 9 12



**OMELETTE AUX
POMMES DE TERRE 8
1**



LIEGEOIS 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 | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | 100% de légumes | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **12/01/26** au **16/01/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9 12



JAMBON BLANC



PÂTES AUX BEURRE 2
1



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS 1



MARDI

CAROTTES RAPEES 9 12 ✓



POMMES DE TERRE
RACLETTE 1



COMPOTE



MERCREDI

LENTILLES 9 12



COLIN MEUNIÈRE 4 2



LÉGUMES RÔTIS



FROMAGE 1



JEUDI

TABOULÉ D'HIVER 2



SAUCISSE



PURÉE DE CAROTTES
1



YAOURT 1



VENDREDI

CÉLERIS 8 9 12



POULET



PETITS POIS



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 | 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 **19/01/26** au **23/01/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS MAÏS 9 12



SAUTÉ DE VEAU



SEMOULE 2



FROMAGE BLANC 2



MARDI

HARICOTS BLANCS A
L'AIL 9 12



SALADE PIÉMONTAISE
OEUFS MAÏS
FROMAGE 1 8 9 12



FROMAGE 1



COMPOTE



MERCREDI

SALADE VERTE 9 12



RÔTI DE PORC



RIZ 1



PÂTISSERIE 8 2 1



JEUDI

MAQUEREAUX A LA
TOMATE 4



OMELETTE AUX
FROMAGES 8 1



GRATIN CHOUX
FLEURS P DE T 1



FRUIT



VENDREDI

SALADE DE
COQUILLETES 8 9
12



COLIN EN SAUCE 4 1



EPINARDS 1



SALADE DE 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 | Pêche durable | Surélé | Viande origine France |
| Plats fait maison | AB Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | 100% de saison | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **TOUGET** Confectionné par **GAELE** Semaine du **26/01/26** au **30/01/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

HARICOTS VERTS 9
12



RÔTI DE DINDE



BLÉ AUX
CHAMPIGNONS 1 2



FROMAGE BLANC 1



MARDI

SALADE VERTE 9 12



PÂTE CARBONARA 1
2



FRUIT CHANTILLY 1t



BISCUIT 1 2 8



MERCREDI

BETTERAVES OEUFS
DURS 8 9 12



BOULETTES AUX POIS
CHICHES SAUCE
YAOURT 1 2



KIRI 1



BISCUIT 8 1 2



JEUDI

CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9 12



JAMBON



POMMES DE TERRE
RÔTIES



FROMAGE 1



VENDREDI

CAROTTES RAPEES 9
12



COLIN MEUNIÈRE 4
2



POIS CHICHES DU
GERS A L'ITALIENNE



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, 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



Bio



Pêche durable



Produits de saison



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 **2/02/26** au **06/02/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS 9 12



PÂTES BOLOGNAISES
2



CRÊPES 1 2 8



MARDI

CÉLERIS RAVE 8 1
12 9



SAUTÉ DE VEAU



POMMES DE TERRE
VAPEUR 1



FROMAGE BLANC AUX
MIEL DU GERS 1



MERCREDI

FEUILLETÉ AU
FROMAGE 1 2



JAMBON BLANC



LÉGUMES RÔTIS DE
SAISON



FRUIT



JEUDI

SALADE VERTE AUX
CROÛTONS 2 9 12



COLIN EN SAUCE 1 4



RIZ AU BEURRE 1 2



COMPOTE



VENREDI

BETTERAVES OEUF
DURS MAIS 8 9 12



PATE A LA CREME
CHAMPIGNONS 2 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 | | Pêche durable | | Surgelé | | Viande origine France |
| | 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 **09/02/26** au **13/02/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

**HARICOTS BLANCS A
L'AIL 9 12**



MARDI

**CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9 12**



MERCREDI

SALADE VERTE 9 12



JEUDI

TABOULÉ D'HIVER 2



VENDREDI

**SALADES VERTES 9
12**



RÔTI DE PORC



**LASAGNES AUX
LENTILLES 2 1**



**BOULETTES AUX POIS
CASSÉS SAUCE
YAOURT 1 2 8**



**COLIN MEUNIÈRE 4
2**



**GRATIN DE POIS
CHICHES À
L'ITALIENNE 2 1**



**PURÉE DE CAROTTES
1**



CHOUX FLEURS



**EPINARD A LA CREME
1**



POULET



FROMAGES 1



PÂTISSERIE 8 1 2



COMPOTE



**CAKE AUX CHOCOLAT
ET HARICOTS ROUGES
1 2 8**



GLACE 1 8



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



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



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 **16/02/26** au **20/02/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS 9 12



COLIN EN SAUCE 4 1



RIZ A LA TOMATE 2



SALADE DE FRUITS



MARDI

CHARCUTERIE



SAUTÉ DE VEAU



SEMOULE 2



FROMAGE 1



MERCREDI

POTAGE



**SALADE POMMES DE
TERRE MAÏS
CORNICHON OEUFS 8
9 12**



LAITAGE 1



JEUDI

**SALADE DE LENTILLES
9 12**



POULET



LÉGUMES RÔTIS



FROMAGE BLANC 1



VENDREDI

SALADE VERTE 9 12



LASAGNES 1 2



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, 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



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France



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