

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELLE**

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

 **MARDI**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHARCUTERIE



BROCOLIS OEUFS DURS 8 9 12



POTAGE DE LEGUMES



BETTERAVES 9 12



SALADE VERTE 9 12



COLIN EN SAUCE 1 4



BLE A LA CREME 2 1



SAUTÉ DE VEAU



LASAGNES 2 1



OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8 1



RIZ AU BEURRE 2 1



FROMAGE 1



SEMOULE 2



SALADE DE FRUITS



COURONNE DES ROIS 8 2 1



LAITAGE 1



FRUIT DE SAISON



LIEGEOS 1



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Anhydride sulfureux et sulfites
13-Lupin
14-Arachides

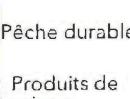
Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local
Plats fait maison



Bio



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 **GAELLE**

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9 12



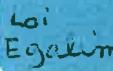
JAMBON BLANC



PÂTES AUX BEURRE 2 1



FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1



CAROTTES RAPEES 9 12



LENTILLES 9 12



TABOULÉ D'HIVER 2



CÉLERIS 8 9 12



POMMES DE TERRE RACLETTE 1



COLIN MEUNIÈRE 4 2



SAUCISSE



POULET



LÉGUMES RÔTIS



PURÉE DE CAROTTES 1



PETITS POIS



COMPOTE



FROMAGE 1



YAOURT 1



FRUIT



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

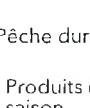
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Anhydride sulfureux et sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local
Plats fait maison



Pêche durable
Surgelé



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



Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELLE**

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

 **MARDI**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



BROCOLIS MAÏS 9 12



HARICOTS BLANCS A L'AIL 9 12



SALADE VERTE 9 12



MAQUEREAUX A LA TOMATE 4



SALADE DE COQUILLETTES 8 9 12



SAUTÉ DE VEAU



**SALADE PIÉMONTAISE
OEUVS MAÏS
FROMAGE 1 8 9 12**



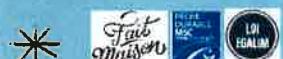
RÔTI DE PORC



**OMELETTE AUX
FROMAGES 8 1**



COLIN EN SAUCE 4 1



SEMOULE 2



FROMAGE 1



RIZ 1



**GRATIN CHOUX
FLEURS P DE T 1**



EPINARDS 1



FROMAGE BLANC 2



COMPOTE



PÂTISSERIE 8 2 1



FRUIT



SALADE DE FRUIT



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local
Plats fait maison



Bio



Produits de saison



Surgelé



Viande origine France



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

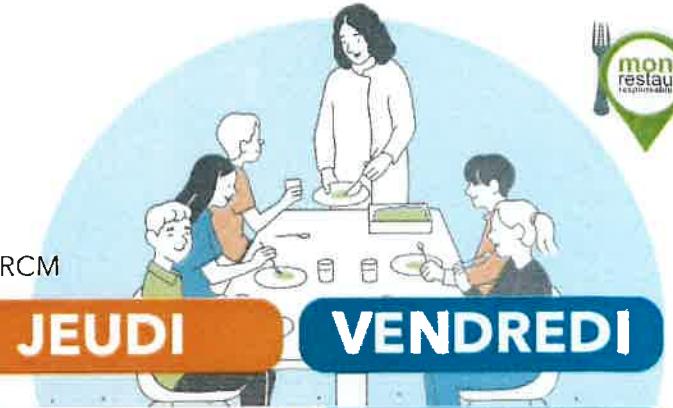
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELLE**

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



JEUDI

CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9 12



JAMBON



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

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-Lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local



Pêche durable



Surgelé



Viande origine
France



Bio



Produits de
saison



Plat
végétarien



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

Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELLE**

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



VENDREDI

BETTERAVES OEUFS
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

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-Lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Produits de
saison



Plat
végétalien



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



Pêche durable



Surgelé



Viande origine
France

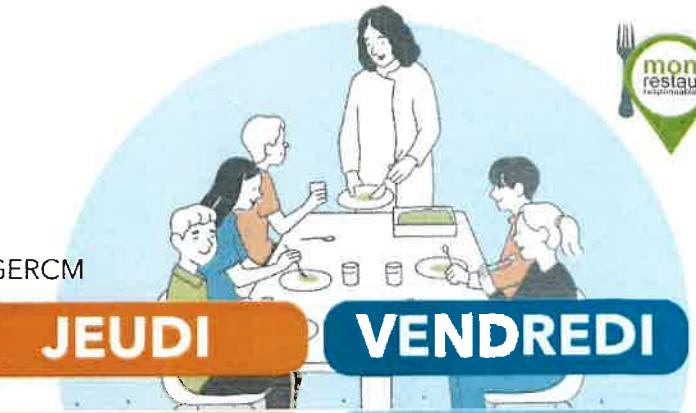
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELLE**

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



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
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites
13-lupin
14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local
Plats fait maison



100%
de saison



Pêche durable
Surgelé
Produits de
saison



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

Menus de la cantine de **TOUGET**
Confectionné par **GAELLE**
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



VENDREDI

SALADE VERTE 9 12



LASAGNES 1 2



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-Lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local

Fait maison



Pêche durable



Surgelé



Bio



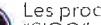
Produits de saison



Plat végétarien



Viande origine France



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