Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuterie	Lentilles Betteraves 9-12	Potage d'Halloween 1	Chou chinois aux pommes 9-12	Haricots blancs à l'ail 9-12
Poisson meunière 2-4	Gratin de brocolis 1-2	Saucisse	Cuisse de poulet en sauce 1	Omelette au fromage 2-8
Pommes de terre rôties	Fromage 1	Petits pois carotte 1	Pâtes au beurre 1-2	Purée de carottes 1
Brie 1	Pâtisserie 1-2-8	Fromage blanc au miel 1	Glace 1-8	Raisins

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose
2-Gluten
3-Fruits à coque
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri
8-Œufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Sulfites
13-Lupin
14-Arachides

VEGGIE MENU

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire

Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 09/11/2026 au 13/11/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris rave 7-8-9-12	Chou-fleur 9-12		Salade verte 9-12	Carottes râpées 9-12
Cœur de Merlu en sauce 1-4	Pommes de terre à la raclette 1		Rougail saucisse	Jambon blanc
Semoule 2	Compote		Riz 2	Blé à la crème 1-2
Poire chantilly 1	Biscuit 1-2-8		Banane	Liégeois 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose
2-Gluten
3-Fruits à coque
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri
8-Œufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire

Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé d'hiver 1-2	Salade de pois chiches 9-12	Feuilleté au fromage 1-2	Salade verte Fromage Noix 1-3-9-12	Chou chinois 9-12
Colin meunière 2-4	Coquillettes aux légumes 1-2	Sauté de veau 1	Rôti de porc	Lasagnes 1-2
Epinards à la crème 1		Riz au beurre 1-2	Flageolets	
Salade de fruits	Fromage blanc au coulis 1	Clémentine	Fruits	Compote

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose
2-Gluten
3-Fruits à coque
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri
8-Œufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire

Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts 9-12	Charcuterie	Velouté de carottes 1	Brocolis 9-12	Carottes râpées 9-12
Jambon blanc	Colin en sauce 1-4	Pizza aux légumes 1-2	Sauté de veau 1	Riz Bolognaise 2
Purée de pommes de terre 1	Coquillettes 1-2	Laitage 1	Semoule 2	Fromage 1
Yaourt 1	Fruits	Biscuits 1-2-8	Pêches chantilly 1	

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose	4-Poissons	7-Céleri	10-Graines de sésame	13-Lupin
2-Gluten	5-Mollusques	8-Œufs	11-Soja	14-Arachides
3-Fruits à coque	6-Crustacés	9-Moutarde	12-Sulfites	

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire

Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves 9-12	Haricots blancs à l'ail 9-12	Salade verte Œufs/ Maïs/ Avocats 8-9-12	Céleris rave 7-8-9	Chou chinois aux pommes 9-12
Pâtes carbonara 2	Colin en sauce 1-4	Blé aux légumes et champignons 1-2	Saucisse	Sauté de porc
Tarte aux pommes	Purée de carottes 1	Pana cotta 1	Lentilles	Pommes de terre vapeur 1
	Fromage 1		Laitage 1	Fromage blanc au miel du Gers 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose
2-Gluten
3-Fruits à coque
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri
8-Œufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire

Menu de la cantine à Touget
Cuisiné par Gaëlle
Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

REPAS DE NOËL LE 17 DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis 9-12	Potage 1	Chou chinois Carotte Pommes 9-12	Flammenkueche gersoise Gésiers Lardons Champignons 1-2	Salade de pommes de terre 9-12
Sauté de porc	Lasagne aux légumes 1-2-8	Saucisse	Sauté de canard aux olives et châtaigne	Colin meunière 2-4
Polenta au fromage 1-2		Purée de pomme de terre 1	Légumes d'hiver rôtis	Epinards à la crème
Compote	Poire chantilly	Fruit	Bûche glacée 1	Fromage 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants :

1-Lait et lactose
2-Gluten
3-Fruits à coque
4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri
8-Œufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
Viande origine France
Pain confectionné dans les boulangeries du territoire