

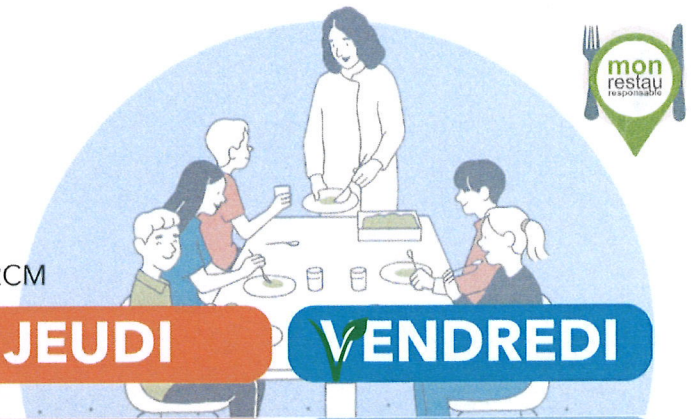
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELE**

Semaine du **22/06/26** au **26/06/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS 9 12 	CONCOMBRES FETA 1 9 12 	SALADE VERTE AUX CROUTON 1 9 12 	CHARCUTERIE 	MELON
RIZ BOLOGNAISE 2 	RÔTI DE PORC 	COLIN MEUNIÈRE 2 4 	COLOMBO DE DINDE ET SES LEGUMES 	OMELETTE 8
	PURÉE DE CAROTTES 1 	RATATOUILLES 	SEMOULE 2 	POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1 	YAOURT 1 	PÂTISSERIE 8 2 1 	FRUIT 	GLACE 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... |
| | | Plat végétarien | |

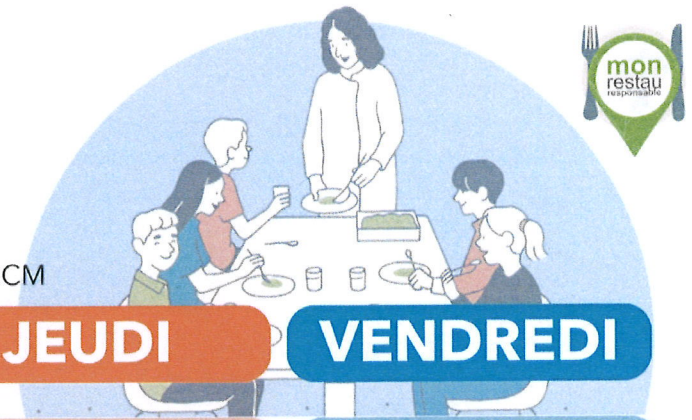
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELE**

Semaine du **29/06/26** au **03/07/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9 12	SALADE PIÉMONTAISE 8 1	MELON	SALADE MIXTE 9 12	PIQUE NIQUE TOMATES CERISES
COLIN EN SAUCE 4 1	POIS CHICHES À L'ITALIENNE 2	SAUTÉ DE VEAU	SAUCISSE	SANDWICH JAMBON BEURRE 1 CHIPS
PÂTES 2	LAITAGE 1	PERLES AU BEURRE 2 1	BLE A LA CREME 1 2	FROMAGE 1
COMPOTE		BRIE 1	FRUIT	GLACE 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 | AB Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIOO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | AB Agriculture biologique | Loi Egalim | Plat végétarien |

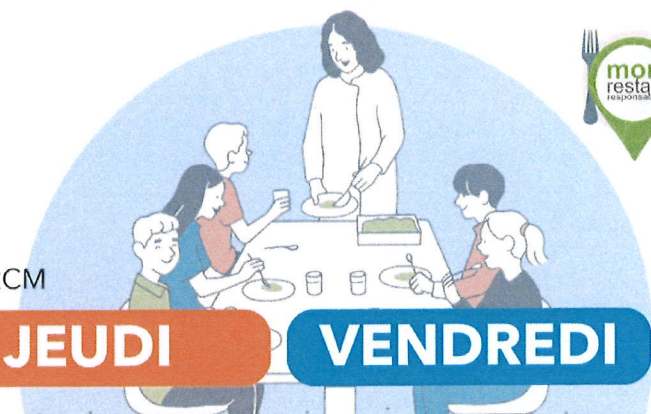
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELE**

Semaine du **15/06/26** au **19/06/26**

(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 	SALADE DE POMMES DE TERRE 9 12 	PIZZA AUX FROMAGES 2 1 	SALADE VERTE 9 12 	SALADE DE TOMATE 9 12
RÔTI DE DINDE 	SAUCISSE 	PATES AUX LEGUMES 2 	COEUR DE MERLU EN SAUCE 1 4 	POULET
COURGETTE 	PETITS POIS 	POIRE CHANTILLY 1 	SEMOULE 2 	FLAGEOLETS
FROMAGE 1 	FROMAGE BLANC AU MIEL 1 	BISCUIT 1 2 8 	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 | Viande origine France |
| Plats fait maison | AB Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | Plat végétarien | | |

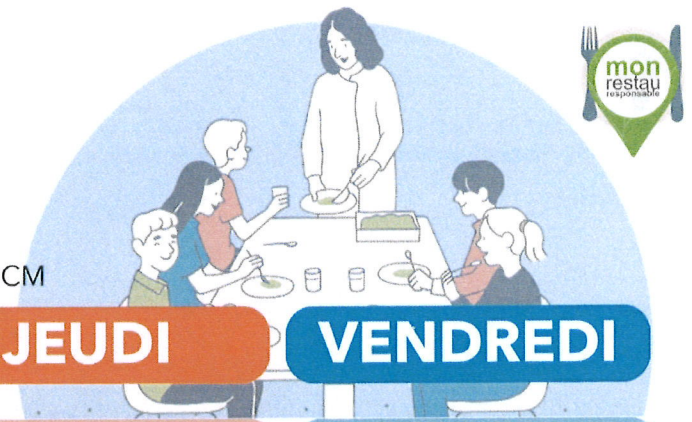
Menus de la cantine de **TOUGET**

Confectionné par **GAELE**

Semaine du **08/06/26** au **12/06/26**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAQUEREAUX 4 	SALADE DE PÂTES 2 9 12 	TOMATES 9 12 	BETTERAVE CAROTTES OEUFS DURS 8 9 12 	BROCOLIS 9 12
JAMBON BLANC 	COLIN MEUNIÈRE 2 4 	POULET 	TABOULE 1 2 	SAUTÉ DE VEAU
POMMES DE TERRE RÔTIÉS 1 	EPINARDS A LA CREME 1 	BLE A LA CREME 2 1 	KIRI 1 	RIZ AU BEURRE 2 1
COMPOTE 	LAITAGE 1 	LIEGEOIS 1 	PÂTISSERIE 8 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, 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 | Produits de saison | Plat végétarien | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |