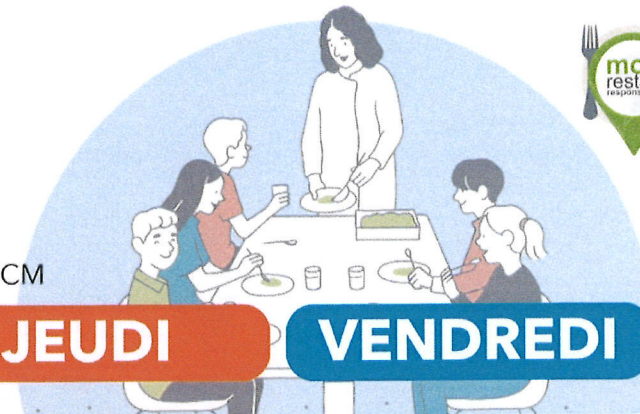


Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du **01/09/2026** au **04/09/2026**

(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



CONCOMBRES 9,12



TABOULÉ



OMELETTE AUX
POMMES DE TERRE 8



RÔTI DE PORC



JAMBON BLANC



POMMES DE TERRE
RÔTIÉS



GRATIN DE
COURGETTES 1



YAOURT 1



FROMAGE 1



POIRES CHANTILLY 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 | |

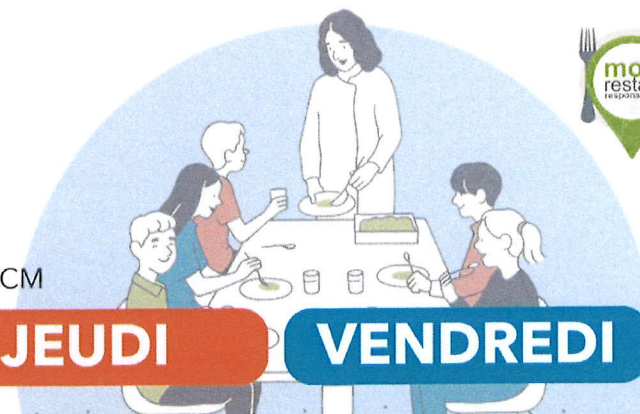
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

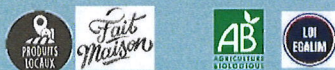
(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BETTERAVES, OEUFS
CAROTTES 9,12



BLE A LA CREME
CHAMPIGNONS 2,1



LAITAGE 1



BISCUIT

MARDI

SALADE VERTE AUX
CROÛTONS 9,12



SAUTÉ DE VEAU 1



RIZ 2,1



KIRI 1

MERCREDI

JEUDI

TOMATES EN SALADE
9,12



CUISSE DE POULET



GRATIN DE CHOUX
FLEURS / POMMES DE
TERRE 1



YAOURT 1



VENDREDI

CAROTTES RAPEES
9,12



COEUR DE MERLU 4



SEMOULE



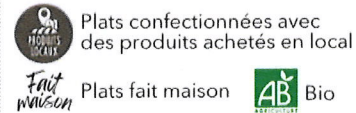
FRUIT



Ces plats contiennent les allergènes suivants

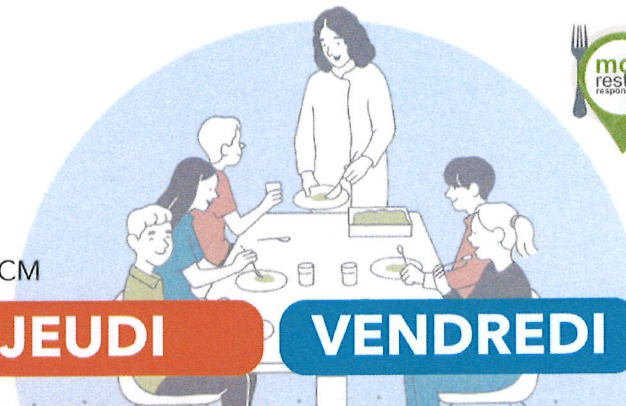
- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par **Corine** Semaine du **14/09/2026** au **18/09/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

HARICOTS BLANCS
9,12



MARDI

PÂTE



MERCREDI



JEUDI

CONCOMBRES 9,12



VENDREDI

MELON



SAUCISSE



COLIN MEUNIÈRE



OMELETTE AU
FROMAGE 8,1



RÔTI DE DINDE



GRATIN DE
COURGETTES 1



LÉGUMES RÔTIS



POMMES DE TERRE
RÔTIÉS



EPINARDS A LA
CREME 1



COMPOTE



PÂTISSERIE 1,8



LAITAGE 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 | |

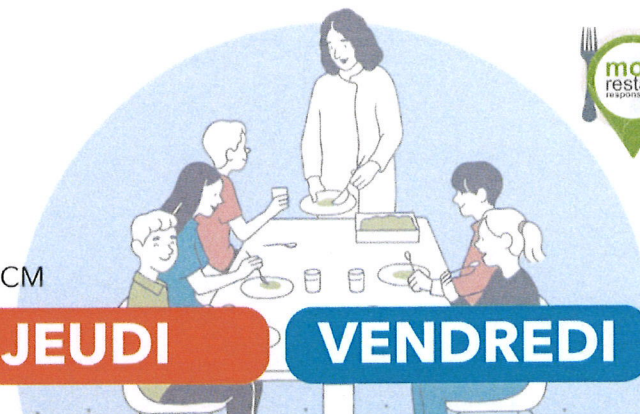
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

LENTILLES EN
SALADES 9,12



MARDI

SALADE DE
COQUILLETES 9,12



MERCREDI

JEUDI

SALADE DE TOMATES
9,12



VENDREDI

SALADE VERTE 9,12



SAUTÉ DE VEAU 1



PARMENTIER DE
POISSON 4,1



POULET



PURÉE 1



POIS CHICHES A
L'ITALIENNE 2



COURGETTES
PERSILLÉES



FROMAGE 1



GLACE 1

YAOURT 1



PÂTISSERIE 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 | |

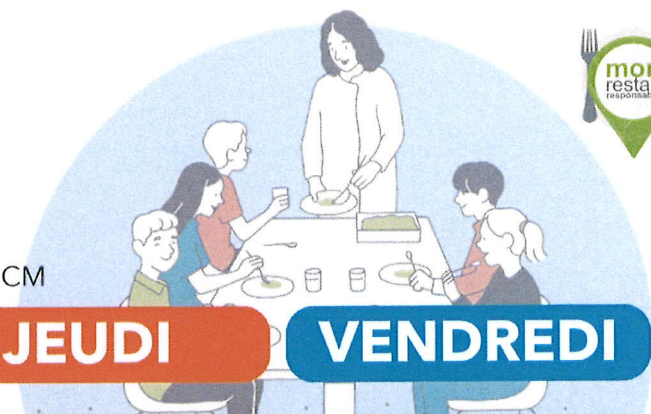
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par **Corine** Semaine du **28/09/2026** au **02/10/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ 	SALADE PIÉMONTAISE 8,9,12 		CONCOMBRES 9,12 	TOMATES / MOZZA 1
SAUCISSE 	CAROTTES PERSILLÉES 		COLIN MEUNIÈRE 4 	COLOMBO DE POULET ET SES LÉGUMES
PETITS POIS 	KIRI 1		PÂTES AU BEURRE 2 	
TARTE AUX POMMES MAISON 	SALADE DE FRUITS 		FRUIT 	LAITAGE 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

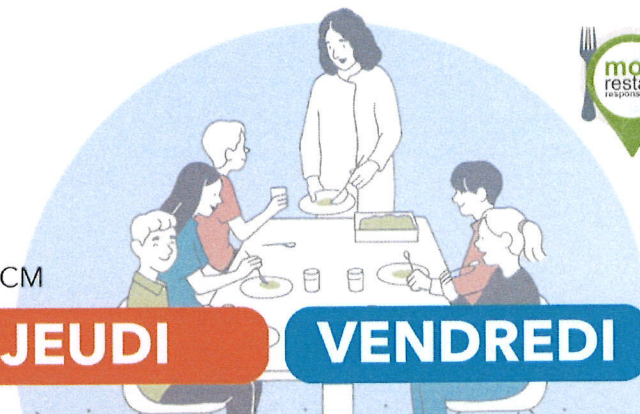
- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par **Corine** Semaine du **05/10/2026** au **09/10/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ABRICOT /THON 4 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS 9,12 		BROCOLIS 9,12 	CAROTTES RAPEES 9,12
RÔTI DE DINDE 	RIZ BOLOGNAISE 2 		POULET 	COEUR DE MERLU 4
GRATIN DE CHOUX FLEURS 1 			PÂTES 2 	SEMOULE 2
COMPOTE 	FROMAGE BLANC AU COULIS 1 		FRUIT 	PÂTISSERIE 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, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

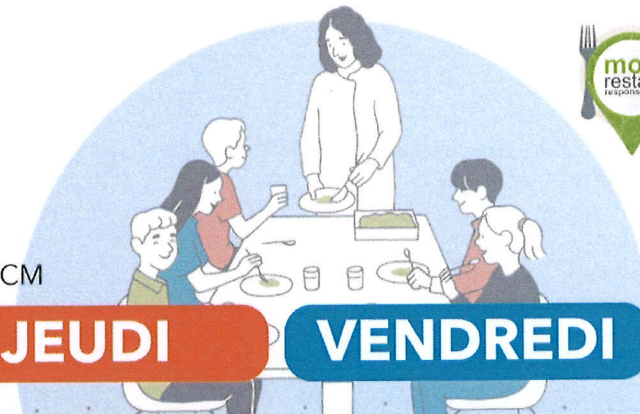
Légende

- | | | | |
|--|-----------------|--------------------|---|
| 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 **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LENTILLES VINAIGRETTES 9,12 	HARICOTS VERTS 9,12 		BETTERAVES , MAÏS 9,12 	CÉLERIS MAYONNAISE 8
PÂTES CARBONARA 1 	LASAGNES 1,2 		POMMES DE TERRE RACLETTE 1 	COLIN MEUNIÈRE 4
FROMAGE 1 			COMPOTE 	PURÉE 1
MOUSSE AU CHOCOLAT 1 	FRUIT 		BISCUIT 	POIRES CHANTILLY 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 | |