

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par **Corine** Semaine du **09/03/2025** au **13/03/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PÂTE 	BETTERAVES 9,12 		SALADE VERTE 9,12 	HARICOTS BLANCS 9,12
COLIN EN SAUCE 4,1 	LASAGNES AUX LENTILLES DU GERS 		POULET 	OMELETTE AU FROMAGE 8
RIZ AU BEURRE 2 			PURÉE 1 	CAROTTES PERSILLÉES 1
FRUIT DE SAISON 	LIÉGEOIS ET BISCUIT 1 		LAITAGE 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, 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 **16/03/2026** au **20/03/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9,12 	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9,12 		HARICOTS VERTS 9,12 	MAQUEREUX A LA TOMATE 4
JAMBON 	LASAGNES 1 		POMME DE TERRE A LA RACLETTE 1 	RÔTI DE PORC
COQUILLETES AU BEURRE 2 				BLE A LA CREME ET CHAMPIGNONS 2,1
FROMAGE 1 	FRUIT DE SAISON 		PÂTISSERIE 8 1.2 	COMPOTE

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 **23/03/2026** au **27/03/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
choux fleur vinaigrette 9,12 	BETTERAVES /OEUFS MAIS 9,12,8 		SALADE DE POMMES DE TERRE 12,9 	CHOUX ROUGE 9,12
COLIN MEUNIÈRE 2 	TABOULÉ (RADIS, POIS CHICHES DU GERS) 2,12,8 		POULET 	PÂTE BOLOGNAISE 2
FLAGEOLETS 			EPINARDS A LA CREME 1 	
FROMAGE 1 	FROMAGE BLANC AU COULIS ET BISCUIT 1 - 2 - 8 		CRÈME DESSERT 1 	FRUITS 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

Plats fait maison



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 **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du **30/03/2026** au **03/04/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS 9,1



MARDI

CHARCUTERIE



MERCREDI

JEUDI

SALADE PIÉMONTAISE
9,12,8



VENDREDI

SALADE VERTE ,NOIX
DU GERS, 9,12,1



RÔTI DE PORC



SAUTÉ DE VEAU 1



BETTERAVES , POIS
CHICHE DU GERS 9,12



SAUCISSE



LENTILLES DU GERS



SEMOULE 2



FROMAGE 1



FLAGEOLETS



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS 1



FRUIT DE SAISON



PÂTISSERIE 1,8 , 2



SALADE DE FRUITS



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 **07/04/2026** au **10/04/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHOUX FLEURS
VINAIGRETTE 9,12



CAROTTES RAPEES
9,12



SALADE VERTE
CROÛTONS 9,12



LASAGNES 1



SAUTÉ DE VEAU 1



RÔTI DE PORC



PURÉE 1



POIS CHICHES DU
GERS A L'ITALIENNE
1



COMPOTE



FROMAGE 1



FRUIT DE SAISON



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



Plats fait maison



Bio



Produits de saison



Pêche durable



Surgelé



Viande origine France



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

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du **13/04/2026** au **17/04/2026**

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS BLANCS 9,12 	BROCOLIS , MAÏS 9,12 		MAQUEREAUX TOMATE 4 	SALADE VERTE CROÛTONS 9,12 ,2
JAMBON BLANC 	POMME DE TERRE RACLETTE 1 		OMELETTE FROMAGE 8,1 	PARMENTIER DE POISSON 4 - 1
LÉGUMES RÔTIS 			EPINARDS A LA CREME 1 	
LAITAGE 1 	COMPOTE ET BISCUIT 1-2-8 		FRUIT DE SAISON 	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 | |