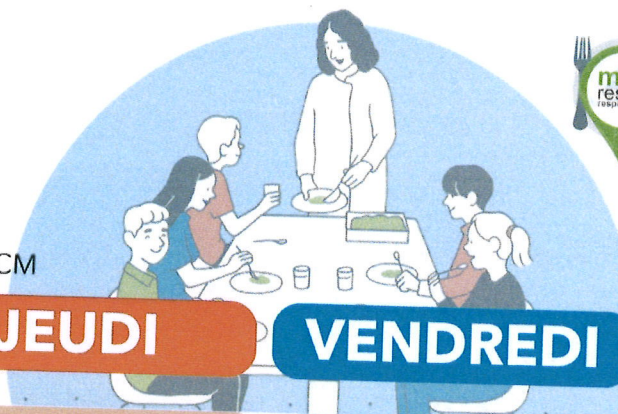


Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par **Corine** Semaine du **01/09/2026** au **04/09/2026**

(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



OMELETTE AUX
POMMES DE TERRE 8



YAOURT 1



CONCOMBRES 9,12



RÔTI DE PORC



PETITS POIS



FROMAGE 1



TABOULÉ



JAMBON BLANC



GRATIN DE
COURGETTES 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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France

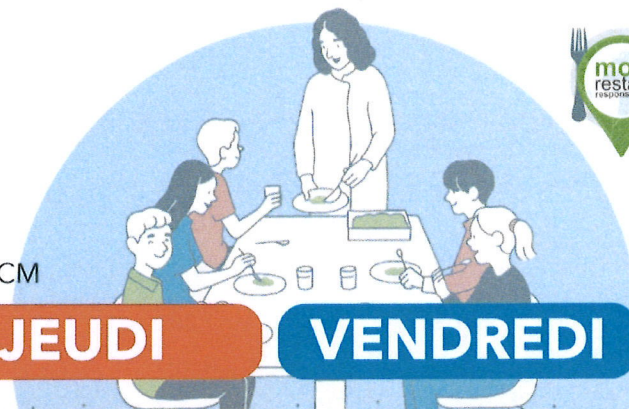


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

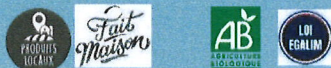
(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BETTERAVES, OEUFS
CAROTTES 9,12



MARDI

SALADE VERTE AUX
CROÛTONS 9,12



MERCREDI

JEUDI

TOMATES EN SALADE
9,12



VENDREDI

CAROTTES RAPEES
9,12



BLE A LA CREME
CHAMPIGNONS 2,1



SAUTÉ DE VEAU 1



CUISSE DE POULET



COEUR DE MERLU 4



LAITAGE 1



RIZ 2,1



PÂTES AU BEURRE 2



SEMOULE



BISCUIT

KIRI 1

YAOURT 1



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, épeautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

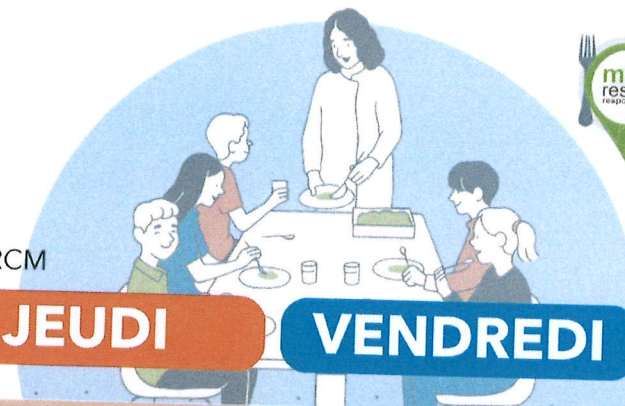
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| 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 **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



SAUCISSE



PURÉE 1



COMPOTE



MARDI

PÂTE



COLIN MEUNIÈRE



RIZ TOMATES 2



PÂTISSERIE 1,8



MERCREDI



JEUDI

CONCOMBRES 9,12



**OMELETTE AU
FROMAGE 8,1**



SALSIFIS



LAITAGE 1



VENDREDI

MELON



RÔTI DE DINDE



**EPINARDS A LA
CREME 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

Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France

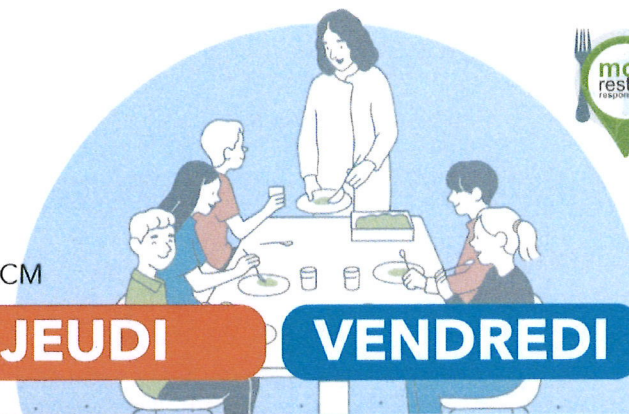


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **TOURNECOUPE** Confectionné par Corine Semaine du **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



HARICOTS VERTS 1



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, épaute, 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 | |