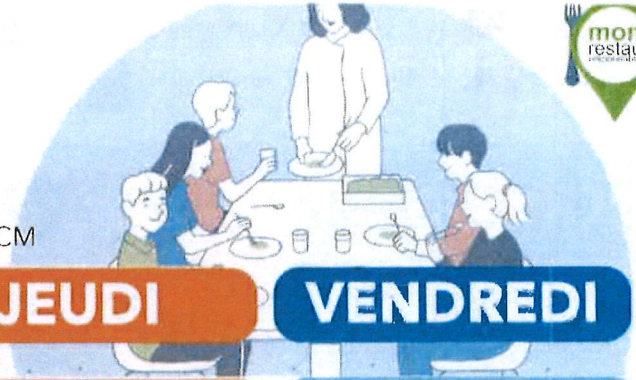


# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

Confectionné par **Corine**  
Semaine du **08/06/2026** au **12/06/2026**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ABRICOT /THON 4</p>	<p>SALADE DE PÂTES 2,9,12</p>		<p>BETTERAVES,CAROTTE OEUFS, 9,12,8</p>	<p>BROCOLIS 9,12</p>
<p>JAMBON BLANC</p>	<p>COLIN MEUNIÈRE 4</p>		<p>TABOULÉ 2</p>	<p>BOULETTE DE VIANDE TOMATE</p>
<p>PURÉE 1</p>	<p>EPINARDS A LA CREME 1</p>		<p>KIRI 1</p>	<p>RIZ AU BEURRE 2,1</p>
<p>COMPOTE</p>	<p>LAITAGE 1</p>		<p>PÂTISSERIE 1,8</p>	<p>FRUIT</p>

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 de mer  | 6-Crustacés  | 10-Graines de sésame | 14-Arachides                       |

Légende

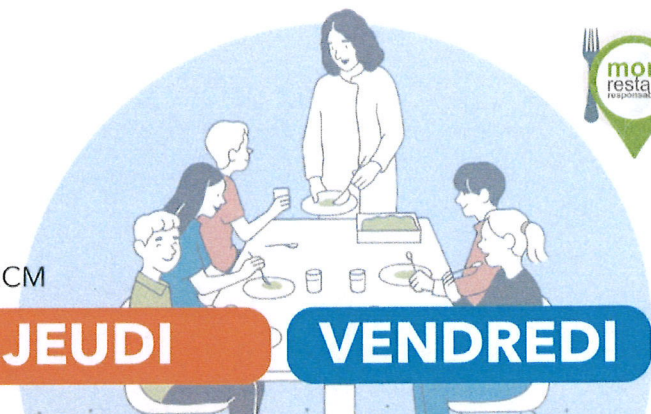
- |  |               |             |                       |
|--|---------------|-------------|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé     | Viande origine France |
| Plats fait maison                                      | Bio           | Produits de | Les produits sous     |

# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LENTILLES 9,12</b> 	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE 9,12</b> 		<b>SALADE VERTE 9,12</b> 	<b>SALADE DE TOMATES 9,12</b> 
<b>RÔTI DE DINDE</b> 	<b>SAUCISSE</b> 		<b>COEUR DE MERLU 4</b> 	<b>POULET</b> 
<b>GRATIN DE COURGETTES 1</b> 	<b>PETITS POIS</b> 		<b>SEMOULE 2</b> 	<b>FLAGEOLETS</b> 
<b>FROMAGE 1</b> 	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS 1</b> 		<b>FRUIT</b> 	<b>LAITAGE 1</b> 

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    |   |

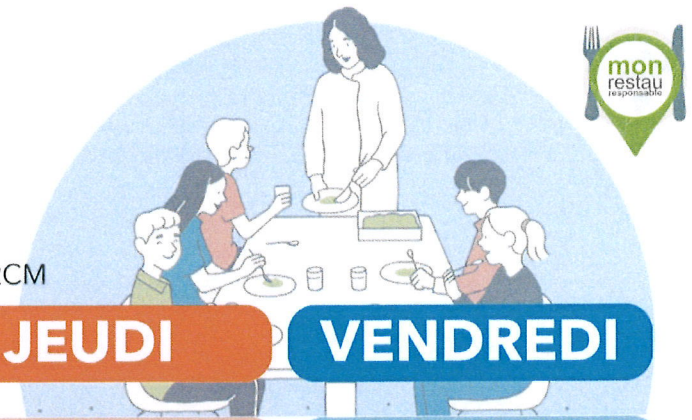
# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par Corine

### Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



## LUNDI

HARICOTS  
VERTS/MAÏS 9,12



## MARDI

CONCOMBRES/FETA  
9,12,1



## MERCREDI

## JEUDI

CHARCUTERIE



## VENDREDI

MELON



RIZ BOLOGNAISE 2



RÔTI DE PORC



POULET BASQUAISE



OMELETTE AUX  
POMMES DE TERRE 8



CAROTTES PERSILLÉES  
1



PÂTES 2



FROMAGE BLANC AU  
MIEL DU GERS 1



YAOURT 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

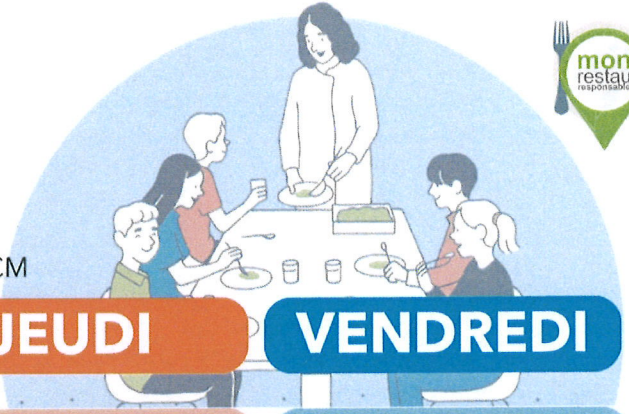
- |  |               |                    |   |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé            | Viande origine France   |
| Plats fait maison                                      | Bio           | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  |               | Plat végétarien    |   |



# Menus de la cantine de **TOURNECOUPE**

## Confectionné par **Corine**

### Semaine du **29/06/2026** au **30/06/2026**



Communauté de Communes  
**BASTIDES DE LOMAGNE**

(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**

**PIQUE NIQUE**

*Je vous souhaite de bonnes vacances !*

**SAUCISSE**

**SANDWICH**  
**JAMBON/BEURRE 1**

**COQUILLETES 2**

**TOMATES CERISES**  
**CHIPS /FROMAGE 1**

**COMPOTE**

**GLACE 1**  
**JUS DE POMMES**

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...