

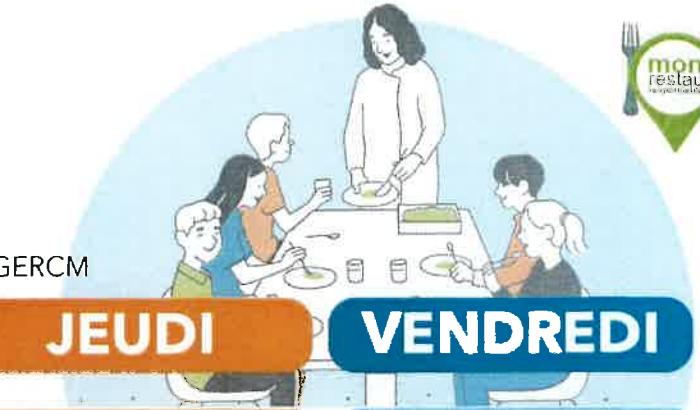
Menus de la cantine de TOURNECOUPE

Confectionné par Corine

Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHARCUTERIE



POISSON EN SAUCE
1,4



RIZ A LA TOMATE 1



SALADE DE FRUITS



BROCOLIS/OEUF DURS

9,12,8



BLÉ AUX
CHAMPIGNONS 1,2



FROMAGE 1



COURONNE DES ROIS
8,2



BETTERAVES 9,12



LASAGNES 1,2



SALADE VERTE 9,12



OMELETTE POMMES
DE TERRE 8



FRUIT DE SAISON



LIEGOIS 1



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Surgelé



Plat
végétarien



Viande origine
France



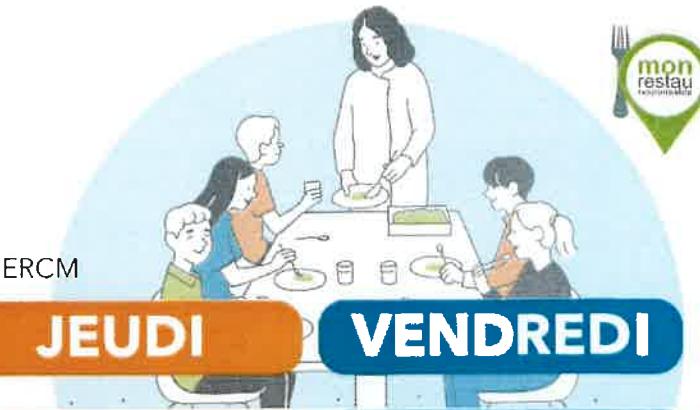
Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,
IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de TOURNECOUPE

Confectionné par Corine

Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

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



LUNDI

CAROTTE RÂPÉES

VINAIGRETTE A
L'ORANGE 9,12



POMME DE TERRE
RACLETTE 1



COMPOTE



MARDI

CHOUX CHINOIS AUX
POMMES 9,12



JAMBON BLANC



PÂTES AU BEURRE 2



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS 1



MERCREDI



JEUDI

TABOULÉ D'HIVER
2,9,12



SAUCISSE



CAROTTES PERSILLEES



YAOURT 1



VENDREDI

CÉLERI MAYONNAISE
9,12,8



POULET



PETIT POIS



FRUIT CHANTILLY 1



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja
12-Anhydride sulfureux et sulfites
13-lupin
14-Arachides

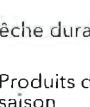
Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local
Plats fait maison



Pêche durable



Surgelé
Produits de saison



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

Menus de la cantine de TOURNECOUPE

Confectionné par Corine

Semaine du 16/01/2026 au 20/02/2025

(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 EN SALADE 9,12



COLIN EN SAUCE 4,1,2



RIZ A LA TOMATE 2



SALADE DE FRUITS FRAIS



CHARCUTERIE



SAUTÉ DE VEAU 1



SEMOULE 2



FROMAGE 1



SALADE DE LENTILLES 9,12



POULET



LÉGUMES RÔTISS DE SAISON



FROMAGE BLANC



SALADE 9,12



LASAGNES 1



FRUIT DE SAISON



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local
Plats fait maison



Pêche durable
Produits de saison



Surgélique
Viande origine France
Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de TOURNECOUPE

Confectionné par Corine

Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS/MAÏS 9,12



SAUTÉ DE VEAU 1



SEMOULE 2



FROMAGE BLANC 1



MARDI

HARICOTS BLANCS



SALADE PIÉMONTAISE

9,12,8



FROMAGE 1



COMPOTE



MERCREDI



MAQUEREAUX A LA TOMATE 4



OMELETTE FROMAGE 8,1



GRATIN DE CHOUX FLEUR 1



FRUIT DE SAISON



JEUDI



VENDREDI

PATES EN SALADE 1,9,12



POISSON 4,1



EPINARDS A LA CREME 1



SALADE DE FRUITS



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnées avec des produits achetés en local



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 26/01/2026 au 30/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HARICOTS VERTS 9,12



SALADE/CROÛTONS/
FROMAGE 9,12,1



RÔTI DE DINDE



PÂTES CARBONARA
1,2



BLÉ AUX
CHAMPIGNONS 1,2



FROMAGE BLANC 1



FRUIT CHANTILLY /
BISCUIT 1



CHOUX CHINOIS AUX
/POMMES 9,12



CAROTTES RAPEES
9,12



JAMBON BLANC



COLIN MEUNIÈRE 4



POIS CHICHE DU GERS
SAUCE TOMATE



PUREE 1



FROMAGE 1



FRUIT DE SAISON



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose
2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3-Fruits à coque

4-Poissons
5-Mollusques
6-Crustacés
7-Céleri

8-Oeufs
9-Moutarde
10-Graines de sésame
11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites
13-Lupin
14-Arachides

Légende



Plats confectionnées avec
des produits achetés en local
Plats fait maison



Bio



Produits de
saison



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



Viande origine
France



Surgelé

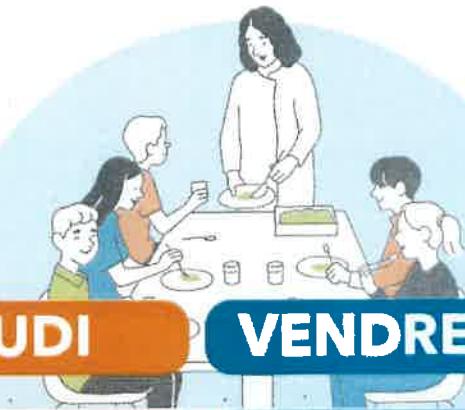
Menus de la cantine de TOURNECOUPE

Confectionné par Corine

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BROCOLIS 9,12



PÂTES BOLOGNAISE



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS 1



MARDI

CÉLERI RAVE
MAYONNAISE 9,12,8



SAUTÉ DE VEAU



PÂTISSERIE 8,3,2



MERCREDI



JEUDI

SALADE /CROÛTONS
9,12



POISSON EN SAUCE 1 ,
4



VENDREDI

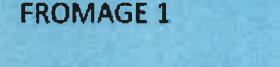
BETTERAVES/OEufs/
MAIS 9.12,8



PATES/CREME/
CHAMPIGNONS 1,2



FRUIT DE SAISON



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnées avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Produits de
saison



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 09/02/2025 au 13/02/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9,12



LASAGNES AUX LENTILLES 1



ECLAIR



MARDI

HARICOTS BLANCS



RÔTI DE PORC



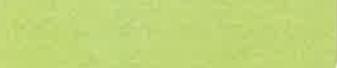
CAROTTES PERSILLÉES



LAITAGE 1



MERCREDI



JEUDI

TABOULÉ D'HIVER

2,9,12



VENDREDI

SALADE VERTE 9,12



GRATIN DE POIS CHICHÉ DU GERS A L'ITALIENNE



POULET



GLACE 1



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

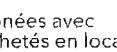
13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local
Fait maison



Bio



Produits de saison



Plat végétarien



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