

# 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
<b>CHARCUTERIE</b> 	<b>BROCOLIS/OEUF DURS</b> 9,12,8 		<b>BETTERAVES 9,12</b> 	<b>SALADE VERTE 9,12</b> 
<b>POISSON EN SAUCE</b> 1,4 	<b>BLÉ AUX CHAMPIGNONS 1,2</b> 		<b>LASAGNES 1,2</b> 	<b>OMELETTE POMMES DE TERRE 8</b> 
<b>RIZ A LA TOMATE 1</b> 	<b>FROMAGE 1</b> 			
<b>SALADE DE FRUITS</b> 	<b>COURONNE DES ROIS</b> 8,2 		<b>FRUIT DE SAISON</b> 	<b>LIEGEOIS 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, 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 |                    |   |

# 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CAROTTE RÂPÉES</b> <b>VINAIGRETTE A L'ORANGE 9,12</b> 	<b>CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9,12</b> 		<b>TABOULÉ D'HIVER 2,9,12</b> 	<b>CÉLERI MAYONNAISE 9,12,8</b> 
<b>POMMES DE TERRE RACLETTE 1</b> 	<b>JAMBON BLANC</b> 		<b>SAUCISSE</b> 	<b>POULET</b> 
	<b>PÂTES AU BEURRE 2</b> 		<b>CAROTTES PERSILLÉES</b> 	<b>PETIT POIS</b> 
<b>COMPOTE</b> 	<b>FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1</b> 		<b>YAOURT 1</b> 	<b>FRUIT CHANTILLY 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

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 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**



**CHARCUTERIE**



**SALADE DE LENTILLES**

9,12



**SALADE 9,12**



**COLIN EN SAUCE 4,1,2**



**SAUTÉ DE VEAU 1**



**POULET**



**LASAGNES 1**



**RIZ A LA TOMATE 2**



**SEMOULE 2**



**LÉGUMES RÔTIS DE  
SAISON**



**SALADE DE FRUITS  
FRAIS**



**FROMAGE 1**



**FROMAGE BLANC**



**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, 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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



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 **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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BROCOLIS/MAÏS 9,12</b> 	<b>HARICOTS BLANCS</b> 		<b>MAQUEREUX A LA TOMATE 4</b> 	<b>PATES EN SALADE 1,9,12</b> 
<b>SAUTÉ DE VEAU 1</b> 	<b>SALADE PIÉMONTAISE 9,12,8</b> 		<b>OMELETTE FROMAGE 8,1</b> 	<b>POISSON 4,1</b> 
<b>SEMOULE 2</b> 	<b>FROMAGE 1</b> 		<b>GRATIN DE CHOUX FLEUR 1</b> 	<b>EPINARDS A LA CREME 1</b> 
<b>FROMAGE BLANC 1</b> 	<b>COMPOTE</b> 		<b>FRUIT DE SAISON</b> 	<b>SALADE DE FRUITS</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, 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

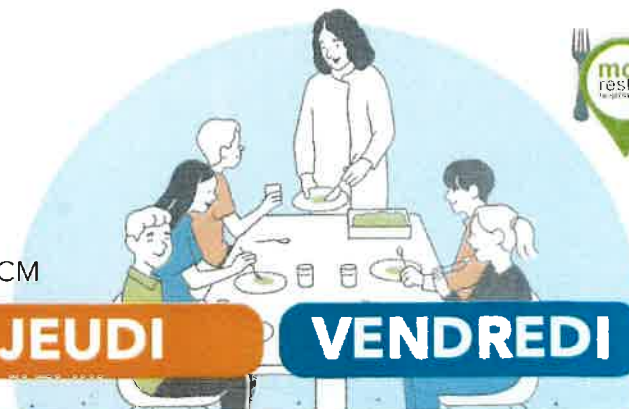
- |  |                 |                    |   |
|--|-----------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable   | Surgelé            | Viande origine France   |
| Plats fait maison                                      | Bio             | Produits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



# 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

**HARICOTS VERTS 9,12**



## MARDI

**SALADE/CROÛTONS/  
FROMAGE 9,12,1**



## MERCREDI

## JEUDI

**CHOUX CHINOIS AUX  
/POMMES 9,12**



## VENDREDI

**CAROTTES RAPEES  
9,12**



**RÔTI DE DINDE**



**PÂTES CARBONARA  
1,2**



**JAMBON BLANC**



**COLIN MEUNIÈRE 4**



**BLÉ AUX  
CHAMPIGNONS 1,2**



**PUREE 1**



**POIS CHICHE DU GERS  
SAUCE TOMATE**



**FROMAGE BLANC 1**



**FRUIT CHANTILLY /  
BISCUIT 1**



**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, 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



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 **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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BROCOLIS 9,12</b> 	<b>CÉLERI RAVE MAYONNAISE 9,12,8</b> 		<b>SALADE /CROÛTONS 9,12</b> 	<b>BETTERAVES/OEUFs/ MAIS 9.12,8</b> 
<b>PÂTES BOLOGNAISE</b> 	<b>SAUTÉ DE VEAU</b> 		<b>POISSON EN SAUCE 1 , 4</b> 	<b>PATES/CREME/ CHAMPIGNONS 1,2</b> 
	<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b> 		<b>RIZ AU BEURRE 2</b> 	<b>FROMAGE 1</b> 
<b>FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1</b> 	<b>PÂTISSERIE 8,3,2</b> 		<b>COMPOTE</b> 	<b>FRUIT DE SAISON</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, épaautre, 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 **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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9,12</b> 	<b>HARICOTS BLANCS</b> 		<b>TABOULÉ D'HIVER 2,9,12</b> 	<b>SALADE VERTE 9,12</b> 
<b>LASAGNES AUX LENTILLES 1</b> 	<b>RÔTI DE PORC</b> 		<b>COLIN MEUNIÈRE 4</b> 	<b>GRATIN DE POIS CHICHÉ DU GERS A L'ITALIENNE</b> 
	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b> 		<b>EPINARDS A LA CREME 1</b> 	<b>POULET</b> 
<b>ECLAIR</b> 1.2-8	<b>LAITAGE 1</b> 		<b>BROWNIE AUX HARICOTS ROUGES 8</b> 	<b>GLACE 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, 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 | Plat végétarien   |
|  |               |                    | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |