

MENU TOUQUIN



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024




LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc		Fruit de saison	<u>Tartare nature</u>
	Fruit de saison			<u>Compote de pommes</u>
S/V: Spaghetti au thon				S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 		Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie		Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
<u>Emmental</u>			<u>Vache qui rit</u>	<u>Boursin nature</u>
<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Ile flotante</u>	<u>Compote de pommes-abricots</u>
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU TOUQUIN



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Fromage blanc 
<u>Kiri</u>	<u>Vache Picon</u>	<u>Petit moulé</u>	Palet breton 
<u>Fruit de saison</u> 	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit de saison</u> 	
S/V: Poisson meunière		S/V: Boulettes de sarrasin	

-  Plat Fait Maison
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  Label Rouge
-  MSC Pêche Durable
-  Viande Bovine Française
-  Haute Valeur Environnementale
-  Produits Locaux
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU TOUQUIN



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées			Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Colin poêlé au beurre
Beignets de chou fleur				Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Edam			<u>Gouda</u>
<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison			<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce				S/V: Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:






S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41- DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage		Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Petits pois	
<u>Carré de l'Est</u>	Yaourt nature 		<u>Cheddar</u>	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	Fruit de saison 		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate			S/V: Steak haché au thon	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU TOUQUIN



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc