










MENUS TOUQUIN



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>

 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire