














MENUS TOUQUIN



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Filet de colin sauce au citron vert </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p>		<p>Carottes râpées  </p> <p>Choucroute garnie * (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Banane </p> <p>S/P : Choucroute sans porc (pc)</p> <p>S/V : Choucroute de poisson (pc)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p> 



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

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