



MENUS TOUQUIN



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Paupiette de dinde à la crème</p> <p>Ebly</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit </p>		<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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