



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de poissons S/V : Terrine de poisson Poisson en sauce</p>	<p> <b>Menu Vegetarien</b> </p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p> </div>  </div>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p>S/P : Sans porc                      S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) ☺</p> <p>Camembert </p> <p>Prune</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette</p>	<p>Taboulé ☺</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson (pc) ☺ </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>☺ : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p>S/P : Sans porc                      S/V : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Poire au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine *</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Tarte au fromage    S/V : Tarte au fromage Croustillant au fromage</p>	<p>S/P : Sans porc                      S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



*Menu : Ecole TOUQUIN*

*Semaine du 11 au 15 octobre 2021*

## *LA SEMAINE DU GOÛT*



## Menu : Ecole TOUQUIN Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Pommes de terre au thon Poisson pané</p>	<p>Menu <b>Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc      <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

