SEMAINE DU 18-03-2024 AU 24-03-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAIS**	**ALLEMAND**		**ITALIEN** Pizza au fromage	**ESPAGNOL**
Plat	Ragoût de poisson portuguais Pommes Vapeur	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème		Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce à la milanaise	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Edam (BIO)			Chanteneige
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes		Fruit du jour	Flan saveur caramel

MSC
Végétarien
Global G.A.P
VBF
Bio
Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 25-03-2024 AU 31-03-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**REPAS INDIEN** Betterave vinaigrette (BIO)			**REPAS PARTAGE**	
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	Pâtes à la napolitaine Fromage râpé			Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis
Fromage		Vache qui rit (BIO)			Rondelé nature
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille			Moka du chef

MSC
Bio
CE2
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Végétarien
Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 01-04-2024 AU 07-04-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		**ASIE**		**AMERIQUE** salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	**AFRIQUE**
Plat		Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonais		Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées Chou fleur au beurre (BIO)	Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Cantadou			Saint Paulin
Dessert		Fruit du jour (BIO)		Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour

MSC
Bio
CE2
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Végétarien
Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 08-04-2024 AU 14-04-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Tomate au persil (BIO)	
Plat	Hachis parmentier (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO) Pavé fromager sauce normande		Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Galette fromage emmental sauce tomate Pommes de terre rissolées
Fromage	Tomme grise	Cantafrais			Chèvre
Dessert	Fruit du jour	Liégeois chocolat		Beignet à la pomme	Yaourt nature sucré (BIO)

MSC
Bio
CE2
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Végétarien
Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 15-04-2024 AU 21-04-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées				
Plat	Omelette nature (BIO) Piperade Coeur de blé	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz (BIO) Fricassé de colin sauce nantua		Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Thon à la tomate	Pavé de colin sauce crème Beignets de chou-fleur
Fromage		Carré de l'Est		Tomme blanche	St Morêt
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Purée de Pomme (BIO)

MSC
Bio
CE2
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Végétarien
Local
HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 06-05-2024 AU 12-05-2024
MIDI
NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAL** Concombre à la crème (BIO)	**SUEDE**			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Fromage		Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour			

MSC
Bio
CE2
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Végétarien
Local
HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc