

SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

ESPAGNE


Paëlla aux Poissons sans
fruits de mer

Tomme des Pyrénées

 Crème dessert vanille (BIO)



ITALIE

 Tomate (BIO) mozzarella

 Pizza au fromage

Fruit du jour

BELGIQUE

  Galette de pois chiches
aux légumes (BIO) sauce
Tomate
Potatoes

Vache picon

  Gaufre Liégeoise

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Entrée

Plat

Fromage


Dessert


REPAS CAMEROUNAIS


 Carottes aux
pamplemousses (BIO)
Emincé de poulet sauce
saveur vanille coco

Riz

Haricot rouge

 Boulette panée de blé
façon thaï sauce vanille coco


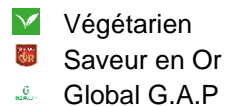
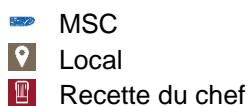
 Fruit du jour

 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème

Petits pois à l'étuvée carottes

 Pommes boulangères

Saint Paulin

 Fromage blanc au
spéculoos


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

*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Entrée


 Melon (BIO)


Plat

Boulettes de boeuf sauce provençale
Ratatouille de légumes



Blé


 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

 Waterzooï de poisson


 Riz (BIO)



 Carotte vichy

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

 Gratin de pâtes aux lardons*

Fromage râpé

 Gratin de pâtes au fromage sauce tomate

  Parmentier végétarien (BIO)


Fromage

Gouda


Yaourt nature sucré

Dessert




Liégeois chocolat



 Fruit du jour

 cake citron maison

 Fruit du jour

 Bio
 Local
 Global G.A.P

 MSC
 Saveur en Or
 Contient du porc

 Végétarien
 CE2

 HVE
 Recette du chef

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

*Présence de porc

Lundi


Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi




Entrée


 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Plat

 Filet de poulet sauce brune
 Semoule (BIO)
 Légumes tajines
 Fricassé de colin sauce
 crème

  Gratin de pommes de
 terre et tomate à la
 mozzarella

 Saucisse de Strasbourg* et
 son jus
 Lingot blanc à la tomate
 Pomme vapeur (BIO)
 Roulé végétal et son jus

 Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz


Fromage

Coulommiers


Carré de l'Est



Fripons

Dessert




 Fruit du jour



Riz au lait

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO)
 façon straciatella

 Bio
 Local
 Global G.A.P.

 MSC
 Saveur en Or
 Contient du porc

 Végétarien
 CE2

 HVE
 Recette du chef

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

*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée


Plat

Fromage


Dessert

Tomate vinaigrette xeres


 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)



 Riz (BIO)

Eclair au chocolat

 Poêlée de colin doré au beurre
Courgettes braisées
Pommes de terre sautées


 Gouda (BIO)

Fruit du jour


 Rôti de Porc* sauce aux herbes


 Haricot vert

 Pommes boulangères

 Samoussa aux légumes et son jus


Tomme blanche

 Yaourt nature sucré (BIO)


 Egréné de boeuf à la bolognaise

Fromage râpé

 Pâtes (BIO)


 Egréné végétal + sauce tomate

Buchette de chèvre

 Spécialité pomme pêche

 Bio


 Saveur en Or


 Label rouge

 MSC

 CE2

 VPF

 Végétarien


 Recette du chef

 VBF

 HVE

 Global G.A.P.

 Local

 Contient du porc

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

*Présence de porc

Lundi


Mardi

Mercredi




Jeudi


Vendredi

Entrée


 Concombre (BIO) sauce ciboulette

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous
  Couscous végétarien sauce au ras el hanout

 Sauté de boeuf sauce brune



 Flageolets verts

 Pomme vapeur (BIO)


Fricassée de poisson sauce dieppoise

Fromage


Samos

Beignets de calamar sauce tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)
 Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Dessert

 Fruit du jour (BIO)

Yaourt au fruit mixé

 Fruit du jour

Compote de fruits

 Bio

 MSC


 Végétarien

 HVE


 Local

 Saveur en Or

 CE2

 Recette du chef

 Global G.A.P

 Contient du porc

 Label rouge

 VPF

 VBF

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 24-06-2024 AU 30-06-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



Lundi

Entrée

Melon

Plat

Croustillant au fromage
sauce normande
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre Anglaise

Fromage

Dessert

Semoule au lait

Mardi

Sauté de porc* à la
provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)
 Galette ratatouille sauce
tomate

Camembert (BIO)

Fromage blanc aux
pralines roses

Mercredi

Jeudi

Cheese burger
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Cheese végétarien

Emmental (BIO)

Fruit du jour

Vendredi

Poisson meunière sauce
crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la
crème

Tartare nature

Flan pâtissier

Bio
 Saveur en Or
 Label rouge

MSC
 CE2
 VPF

Végétarien
 Recette du
chef
 VBF

HVE
 Global G.A.P.

Local
 Contient du
porc

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

*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS FROID


REPAS FROID

 Pastèque (BIO)

  Jambon blanc*


Salade de Pâtes (garniture froide)

Colin d'Alaska mariné au thym et citron

 Fromage blanc au daim



 Oeufs durs (BIO)

mayonnaise


 Taboulé à l'oriental (BIO)




Petit suisse aux fruits

Madeleine

Cordon bleu (volaille)
Riz Créole
 Haricot vert
 Carré fromage fondu

Gouda

 Fruit du jour

 Fricassée de poisson blanc
sauce citron
  Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)

Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert vanille



Végétarien



HVE



Local



Contient du porc

porc

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

*Présence de porc



Bio



MSC



CE2



Label rouge



VPF



VBF