

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Tomate vinaigrette
Plat	Croustillant au fromage Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pisto jus de 4 épices	Poisson meunière + sauce béarnaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons		Saint Nectaire	
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

Végétarien
 Recette du chef
 MSC

CE2
 VBF
 AOP

Bio
 Issue de Label Rouge
 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 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE
Plat	Rôti de dinde sauce crème Pâtes (BIO) Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate		Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage	Vache picon	Pont l'Evêque			Camembert
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour		Fruit du jour	Gaufre Liégeoise

Végétarien
 VBF

CE2
 Issue de Label
Rouge

Bio
 MSC

Recette du chef
 AOP

HVE

Local

Saveur en Or

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 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes		Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot Beurre Riz
Fromage	Brie	Vache qui rit			Tomme grise
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)		Flan pâtissier	Fruit du jour

Végétarien	CE2	Bio	Recette du chef
VBF	Issue de Label Rouge	MSC	AOP
HVE	Local	Saveur en Or	Global G.A.P

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 23-09-2024 AU 29-09-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy Carré fromage fondu		Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre		St Morêt	
Dessert	Fruit du jour	Ile flottante		Fruit du jour	Eclair au chocolat

Végétarien
 VBF

CE2
 Issue de Label Rouge

Bio
 MSC

Recette du chef
 AOP

HVE

Local

Saveur en Or

Global G.A.P

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 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc			
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)		Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam			Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour

- Végétarien
- CE2
- Bio
- Recette du chef
- VBF
- Issue de Label Rouge
- MSC
- AOP
- HVE
- Local
- Saveur en Or
- Global G.A.P
- VPF
- 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

SEMAINE DU 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade				
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Chou de bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Cassolette de poisson à la provençale	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)		Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Croustillant au fromage Pommes de terre Anglaise Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit du jour		Cake aux pépites de chocolat	Fruit du jour

- Végétarien
- CE2
- Bio
- Recette du chef
- VBF
- Issue de Label Rouge
- MSC
- AOP
- HVE
- Local
- Saveur en Or
- Global G.A.P
- VPF
- Contient du porc
- Pâtisserie 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

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE		VERT	JAUNE
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Concombres (BIO) à la menthe Rôti de dinde sauce Picarde Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Poisson meunière sauce crème	Pépites de colin meunière sauce citron Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	Edam	Mimolette			Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour (BIO)		Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

- Végétarien
- Issue de Label Rouge
- Saveur en Or
- CE2
- MSC
- Global G.A.P
- Bio
- AOP
- VPF

- Recette du chef
- HVE
- Contient du porc
- VBF
- Local
- Pâtisserie 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

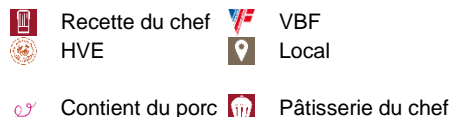
SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri (BIO) rémoulade			
Plat	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Pavé fromager sauce tomate Riz (BIO) Poêlée de Potiron		Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Potatoes Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse sucré			Camembert	Tomme blanche
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses



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

*Présence de porc