

SEMAINE DU 11-11-2024 AU 17-11-2024

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

  Carottes râpées

  Bœuf (BIO) bourguignon
  Ecrasé de pomme de terre
 Blanquette de légumes

Yaourt au fruit mixé

 Fruit de saison

 Tortillini Epinards Ricotta
sauce tomate basilic

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)

Colin pané sauce citron
 Brocolis (BIO) au beurre
 Pomme vapeur (BIO)

Yaourt aromatisé

 Local
 VBF
 AOP

 CE2
 Recette du chef
 Global G.A.P

 Bio
 Végétarien

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 SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)			
Plat	 Jambon blanc* Pâtes  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)		Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale Pommes de terre rissolées
Fromage	 Cantal	   		Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits		Flan saveur vanille	 Fruit de saison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Céleri (BIO) au fromage blanc

Plat

Cordon bleu (volaille)
Blé
   Rôti de porc* sauce dijonnaise

 Courgettes braisées (BIO)
 Carré fromage fondu

 Carotte vichy
Lingot blanc
 Mijoté de patate douce et lingots blancs

  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes campagnardes

Fromage

 Pont l'Evêque

Yaourt nature sucré

 Vache qui rit (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

  Gaufre Liégeoise

 Cake

Liégeois chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées				
Plat	 Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette  Pommes vapeurs Petits pois à la française		Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO)	 Poisson meunière sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage		 Edam (BIO)		Vache picon	  Maroilles
Dessert	Fromage blanc nature sucré	 Fruit de saison		 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison



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

  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

 Brandade de poisson

Crème dessert caramel

REPAS SENEGALAIS



  Boulettes de boeuf (BIO)
sauce yassa
Riz
 Carotte vichy
 Filet de merlu sauce crème

Gouda

Semoule au lait



 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

Petit suisse sucré

 Fruit de saison (BIO)



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

 Recette du chef
 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



Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage

Dessert Fromage blanc aromatisé

Mardi

  Carbonara* (lardons*)

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

SAVEURS FEERIQUES 
Terrine de poisson sauce cocktail

 Sot l'y laisse de volaille sauce brune

Petits pois à l'étuvés

Potatoes Star

Bouchée de la Mer sans fruits de mer



Bûche pâtissière + petit chocolat



Vendredi

Colin pané sauce citron 
Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

REPAS DU NORD

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Plat

 Curry de butternut et
lentilles
Riz

  Carbonnade de bœuf
(BIO)
  Ecrasé de pomme de
terre
Ragoût de poisson

 Escalope de poulet sauce
normande
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre
 Omelette

 Pâtes aux 2 saumons
crémés

  Fromage râpé (BIO)
Fromage  Saint Paulin (BIO)

Mimolette

Rondelé ail et fines herbes

Dessert Liégeois vanille

 Fruit de saison

Galette aux pommes

 Fruit de saison


Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



AOP



Global G.A.P.



HVE



Contient du porc



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



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

Rouge