



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Sauté de volaille sauce au romarin
 Haricot Beurre
 Pommes boulangères
 Fricassé de colin sauce à l'aneth

 Cantal

 Fruit de saison (BIO)

 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère

 Brie (BIO)

Flan saveur chocolat

 Carottes râpées à l'orange (BIO)

  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale
 Potatoes
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate

Barre pâtissière

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
 Brocolis
 Riz

Emmental

 Yaourt Vanille (BIO)



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 20-01-2025 AU 26-01-2025

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

Chanteneige

Crème dessert caramel

  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)

  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison (BIO)

 Salade et maïs (BIO) vinaigrette

Colin pané sauce crème

 Purée de potiron et pommes de terre

Eclair vanille

 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Semoule
Batonnière de légumes

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison



Bio



Végétarien



Contient du porc



CE2



VBF



Global G.A.P



Recette du chef



AOP



MSC



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

**Lundi**

Entrée Macédoine mayonnaise

Plat   Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce tomate

Fromage

Dessert  Fruit de saison**Mardi**

 Escalope de volaille sauce
poulette
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé
 Waterzooï de poisson

 Edam (BIO) Fromage blanc au
spéculoos**Mercredi****Jeudi****NOUVEL AN CHINOIS**

 Nem aux légumes
Sauce aigre douce
 Riz (BIO) façon cantonais

Petit suisse sucré

 Moelleux chocolat coco**Vendredi**

 Filet de merlu sauce
hollandaise
  Gratin dauphinois

Chantailou

Ile flottante

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)				
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)		Beignets de calamar Sauce béarnaise   Gratin de brocolis et pomme de terre	 Curry de potiron et pois chiches Pâtes
Fromage		St Morêt		  Maroilles	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison		 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*

Entrée

 Carottes râpées au citron

Plat

 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

  Parmentier végétarien
(BIO)

 Steak haché de boeuf
sauce barbecue
 Pâtes (BIO)
 Poisson meunière sauce
crème

 Poêlée de colin doré au
beurre
Sauce curry
Semoule
Légumes tajines

Fromage

 Emmental (BIO)

 Saint Nectaire

Petit suisse sucré

Dessert

 Fruit de saison

Semoule au lait

Fromage blanc nature sucré

Tarte aux pommes