

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

  Carottes râpées persillées

Plat

  Bœuf (BIO) bourguignon

 Waterzooï de poisson

  Fromage râpé (BIO)

 Riz (BIO)

Pâtes

Fondue de poireaux à la crème

 Falafel quinoa sauce à l'oignon

Fromage

 Cantal

Samos

Dessert

 Fruit de saison

Fromage blanc nature sucré

 Fruit de saison (BIO)

 Local
 VBF
 Recette du chef

 CE2
 Végétarien
 AOP

 Bio
 MSC
 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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée  Carottes râpées au citron

Plat  Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines
 Samoussa aux légumes et son jus

Fromage

Dessert Liégeois vanille

 Omelette
  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Fripons

 Fruit de saison (BIO)

Colin pané sauce tomate
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Saint Nectaire

 Cake aux pépites de chocolat

 Local
 Végétarien
 HVE

 CE2
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Bio
 Recette du chef

 VBF
 AOP

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

Plat

Fromage

Dessert

  Jambon blanc*

  Ecrasé de pomme de terre

 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)

Edam

 Fruit de saison (BIO)

Mardi

 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés

  Fromage râpé (BIO)

Mimolette

Crème dessert vanille

Mercredi

Jeudi

SAVEURS DU NORD

  Carbonnade de bœuf (BIO)

Potatoes

 Pavé de colin sauce crème

Vache picon



 Fromage blanc au spéculoos



Vendredi

 Tomate (BIO) aux oignons

 Pizza au fromage

Salade iceberg

Fruit de saison

 Local Végétarien HVE CE2 MSC Pâtisserie du chef Bio Recette du chef Contient du porc VBF AOP

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

Carré fromage fondu
Petits pois à la française

Camembert

Fruit de saison

Rôti de porc* sauce dijonnaise
Carottes vichy
Lingot blanc
Mijoté de patate douce et pommes de terre

Cantadou

Gaufre Liégeoise

Macédoine mayonnaise

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
Haricot vert
Pommes croustillantes aux herbes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Local
MSC
Contient du porc

CE2
Recette du chef
Issue de Label
Rouge

Bio
AOP
VPF

VBF
HVE
Saveur en Or

Végétarien
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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée  Carottes râpées à l'orange

Plat   Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Omelette

Fromage

Dessert Yaourt aux fruits mixés

  Gratin de pâtes aux lardons*
  Fromage râpé (BIO)
 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates

 Cantal

 Fruit de saison (BIO)

 Local
 MSC
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 Végétarien
 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

 Pastèque (BIO)

Colin pané sauce citron

 Epinards hachés cuisinés

Riz

Fromage blanc aromatisé

 Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison (BIO)

   Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

Vache picon

Ile flottante

 Saucisse de Strasbourg* et son jus
Pommes vapeurs
 Lentilles aux carottes (BIO)
 Roulé végétal et son jus

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Local
 MSC
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 Végétarien
 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 09-06-2025 AU 15-06-2025

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT
RESTAURATION

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

 Concombre (BIO)
vinaigrette

 Rôti de Porc* sauce
aux herbes
Purée de Haricots verts et
Pommes de Terre
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

Tomme blanche

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Chili végétarien
 Riz (BIO)

Petit suisse sucré

 Fruit de saison

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

Eclair au chocolat

 Local
Recette du
chef
VPF

 CE2
AOP

 Bio
HVE

 VBF
Pâtisserie du
chef

 Végétarien
Contient du porc

 MSC
Issue de
Label Rouge

 Saveur en Or

 Label rouge

 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 16-06-2025 AU 22-06-2025

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY



Lundi

Entrée

Pastèque (BIO)

Plat

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

Fromage

Dessert

Petit suisse aux fruits

Mardi

Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs
 Fricassée de poisson
sauce dieppoise

Buchette de chèvre

Cake citron

Mercredi

Jeudi

Tomate mozzarella

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

Spécialité pomme framboise

Vendredi

Raviolis aux légumes
 Fromage râpé (BIO)

Vache picon

Fruit de saison (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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

 Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères

Fraidou

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

  Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Petit suisse sucré

 Fruit de saison

REPAS AMERICAIN 

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

 Cheese burger Ketchup (dosette) 
Pommes de terre rissolées
 Cheese végétarien

Donut au sucre 



 Poisson meunière sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

 Saint Nectaire

Fruit de saison



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

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

Cordon bleu (volaille)
Gratin de Carottes
✓ Carré fromage fondu

🍷 Cantal

🌿 Fruit de saison (BIO)

Ragoût de poisson au lait de coco
🌿 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert caramel

REPAS FROID

🌿 Pastèque (BIO)

🍷 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)
Thon mayonnaise

Fromage blanc aromatisé

REPAS FROID

Tomate au persil

🌿 Oeufs durs (BIO)
mayonnaise
📍 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Madeleine