











































































































NOTRE DAME – TOURCOING

	05-01 Au 11-01-2026	12-01 Au 18-01-2026	19-01 Au 25-01-2026	26-01 Au 01-02-2026	02-02 Au 08-02-2026	09-02 Au 15-02-2026
lundi	  Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette  Omelette Vache picon  Fruit de saison (BIO)	  Falafels (BIO) sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule Edam Flan saveur vanille	 Chou-fleur sauce cocktail  Emincé de poulet sauce normande  Riz (BIO) pilaf  Boulettes végétales sauce normande  Fruit de saison (BIO)	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes  Waterzooï de poisson  Pont l'Evêque  Fruit de saison (BIO)	Potage légumes  Omelette Sauce tomate  Pâtes Crêpe sucrée	Potage légumes verts  Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Fruit de saison (BIO)
mardi	 Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons  Haricot vert à l'échalote (BIO)  Emincé de pois blé sauce tomate  Saint Nectaire Galette aux pommes	 Taboulé   Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Riz créole  Samoussa aux légumes et son jus  Fruit de saison	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Pâtes Gouda Crème dessert chocolat	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette   Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Liégeois chocolat	Knack volaille et son jus Lentilles  Carottes  Roulé végétal et son jus Saint Paulin  Fruit de saison (BIO)	 Betterave (BIO) vinaigrette   Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Pomme vapeur (BIO) Beignet au chocolat
jeudi	 Carottes râpées  Colin d'Alaska pané  Chou-fleur (BIO)  Pommes de terre (BIO) sauce blanche  Fruit de saison	Potage légumes Cordon bleu (volaille) Sauce napolitaine  Fusillis  Croq pané de blé fromage  Compote de pomme	Salade aux croûtons   Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)  Cake à la cannelle	  Rôti de porc* sauce aux oignons  Coeur de blé  Haricots verts  Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry (BIO)  Yaourt nature sucré (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Nem de légumes  Sauté de poulet au caramel  Riz façon cantonais  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate  Fruit de saison	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Riz (BIO)  Emincé de pois blé sauce curry Camembert Crème dessert chocolat
vendredi	 Betteraves sauce mimosa  Nuggets végétal Ketchup (dosette)  Coquillettes (BIO) Yaourt aromatisé	 Pavé de hoki sauce hollandaise   Ecrasé de pomme de terre Carré de l'Est  Fruit de saison (BIO)	 Colin pané quartier citron Boullgour aux petits légumes  Cantal  Fruit de saison (BIO)	Potage parmentier  Colin d'Alaska pané Sauce catalane Purée de pomme de terre  Brocolis  Compote de pomme	 Filet de hoki sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre persillées Vache picon  Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette  Pavé de colin sauce curry coco  Pommes de terre rissolées  Compote de pomme

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

Galette des Rois frangipane

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées toutes prêtes
- 150 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre
- 2 oeufs
- 60 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la pâte
- et 1 jolie fève !

Préparation : 20 mns
Cuisson : 25 mns



Etape 1 : Réaliser la galette des rois

• Dans un saladier, fouettez le sucre et le beurre très mou jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez le sucre et la poudre d'amandes, puis mélangez de nouveau. La frangipane est prête !

• Déroulez une des deux pâtes feuilletée sur une plaque de cuisson. Répartissez la frangipane au centre de la pâte puis étalez-la en laissant 2 cm de vide sur tout le pourtour de la pâte.

• Placez une jolie fève dans la frangipane.

• Recouvrez de la seconde pâte. Appuyez bien sur tout le pourtour pour souder les deux pâtes entre elles.

Etapes 2 : Décorer et cuire la galette

• Fouettez le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau pour obtenir une dorure. Badigeonnez la galette à l'aide d'un pinceau de cuisine puis placez-la au frais pour 10 minutes.

• Au centre, faites un tout petit trou avec la pointe d'un couteau, ce qui permettra à la vapeur de s'évacuer.

• Il ne vous reste plus qu'à décorer la galette ! Avec le dos (la partie non tranchante) de la lame d'un couteau, dessinez les motifs que vous souhaitez (arabesque, losange, quadrillage...)

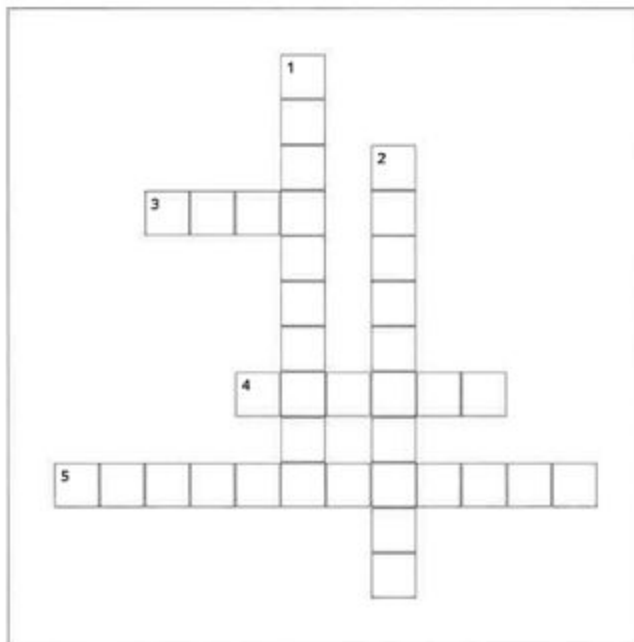
• Il ne reste plus qu'à enfourner la galette pour 30 minutes à 180°C.

Ah, qui sera le roi ou la reine cette fois-ci ?



Bon appétit !

Mots croisés



Horizontal

3. célébration du passage à la nouvelle année.
4. moment où l'on souhaite la bonne année en s'embrassant.
5. spectacle de lumières et de couleurs dans le ciel pour célébrer le nouvel an.

Vertical

1. outil pour savoir quel jour on est et planifier les événements de l'année.
2. décision prise pour changer quelque chose dans sa vie à partir du 1er janvier.

Quelle est la différence entre les mandarines et les clémentines ?

La mandarine est légèrement plus grosse que la clémentine et contient beaucoup de pépins. Quant à la clémentine, elle est moins parfumée et est plus facile à éplucher.



BONNE ANNÉE 2026



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION