

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

● Contient du porc

■ Bio

■ CE2

● HVE

■ 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

Préparation : 20 mns  
Cuisson : 25 mns

## INGRÉDIENTS

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



## 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

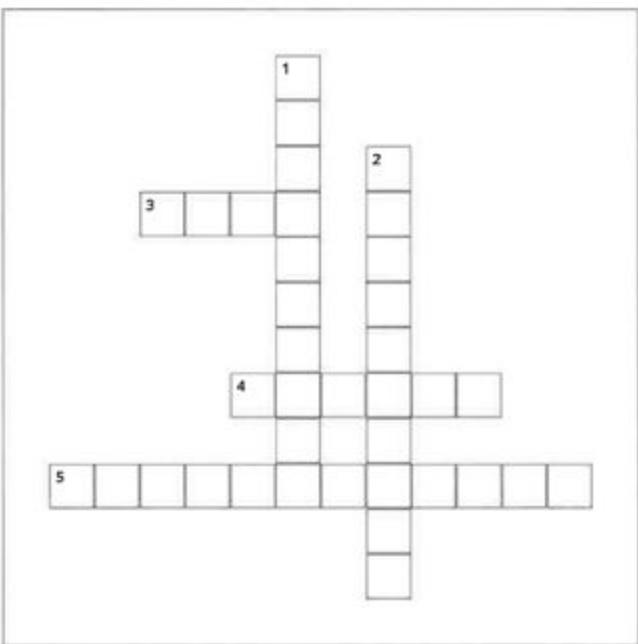
- Fouettez le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau pour obtenir une dorure. Badigeonnez la galette à l'aide d'un pinceau de cuisine puis placez-la au frais pour 10 minutes.
- Au centre, faites un tout petit trou avec la pointe d'un couteau, ce qui permettra à la vapeur de s'évacuer.
- Il ne vous 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.

Alors, 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