

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Melon


Plat


  Jambon blanc\*


 Pommes de terre persillées

 Petits pois

 Galette panée pois  
légumes sauce curry


 Beaufilet de colin sauce  
crème

 Epinards hachés cuisinés  
Riz


 Egréné végétal + sauce  
tomate  
Pâtes

Fromage Tomme grise

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 VPF

 MSC

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Végétarien

 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée  Taboulé


Tomate vinaigrette

Plat Emincé de volaille sauce  
colombo

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et  
son jus

 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce crème

Courgettes crémees

  Pâtes


Beignets de calamar


Sauce tartare


Purée de pomme de terre

Fromage


Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 CE2

 Local


 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

 Melon

Plat  Omelette  
Sauce tomate  
 Pommes vapeurs




   Carbonnade de boeuf  
Pâtes  
 Fricassé de colin sauce  
herbes




Fromage




Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

## LÉGENDE

 Global G.A.P  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 HVE

 VPF  
 Bio  
 VBF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

NOTRE DAME TOURCOING WAILLY

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI


VENDREDI




Entrée  Pastèque

 Céleri rémoulade

Plat  Carbonara\* (lardons\*)  
 Torsade (BIO)  
 Egréné végétal + sauce tomate

Sauté de poulet rôti sauce brune  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale

 Colin d'Alaska pané  
Sauce duglérée  
Boullgour aux petits légumes

 Galette de quinoa sauce tomate  
 Pomme vapeur (BIO)  
 Petits pois

Fromage

Gouda

  Petit Brie Bio Le lillois




Dessert Crème dessert vanille




 Fruit de saison




 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépité chocolat noir

## LÉGENDE

 Global G.A.P.  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 HVE

 VPF  
 Bio  
 VBF

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


Salade aux croûtons


Tomate au persil

Plat

 Pavé de hoki sauce crème



 Tortellini Epinards Ricotta

 Riz (BIO)

 Carottes













Fromage

Dessert

  Yaourt aromatisé framboise (BIO)

Fruit de saison

**LÉGENDE**

-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  CE2
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  Recette du chef
-  HVE
-  VBF

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



 Taboulé

Plat

 Emincé de volaille sauce Poulette (BIO)  
 Fondue de poireaux à la crème  
 Riz  
 Pavé de colin sauce aux herbes


 Egréné de boeuf à la bolognaise  
 Pâtes  
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Tarte saumon ciboulette  
 Salade iceberg

 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise  
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Semoule (BIO)

Fromage

  Petit Brie Bio Le lillois

 Saint Nectaire

Cantafrais

Dessert

Yaourt aux fruits

 Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

 Cake

**LÉGENDE**

-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  CE2
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  Recette du chef
-  HVE
-  VBF
-  AOP
-  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		Melon		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois		Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

**LÉGENDE**

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	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	Céleri rémoulade			Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de boeuf	Pavé de hoki sauce hollandaise		Tarte aux fromages
	Torsade (BIO)	Pommes vapeurs		Salade iceberg
	Egréné végétal + sauce tomate	Haricots verts		Pommes de terre rissolées
			Emincé de pois blé sauce tomate	
Fromage		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)		Fruit de saison
				Flan saveur vanille

**LÉGENDE**

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	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

**MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE**

Melon

Plat

Emincé de poulet sauce basquaise  
 Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Galette de quinoa au soja sauce basquaise

Rôti de porc\* sauce aux oignons  
 Pommes vapeurs  
 Chou fleur au beurre  
 Fricassée de poisson sauce brestoise

Nuggets végétal  
 Sauce tomate  
 Pâtes

Paëlla aux Poissons

Fromage

Pont l'Evêque

Petit Brie Bio Le lillois

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

Fruit de saison

**LÉGENDE**

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	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

Concombre (BIO) sauce ciboulette

**REPAS FROID**  
 Carottes râpées

Plat

Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout  
 Légumes couscous  
 Semoule  
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout

Cordon bleu (volaille)  
 Pommes vapeurs  
 Epinards hachés cuisinés  
 Samoussa aux légumes et son jus

Pavé au saumon haché sauce crème  
 Riz (BIO) pilaf

Oeufs durs mayonnaise  
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Fromage Coulommiers

Tartare ail et fines herbes

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé cerise (BIO)

Fruit de saison

Brownies

**LÉGENDE**

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	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

