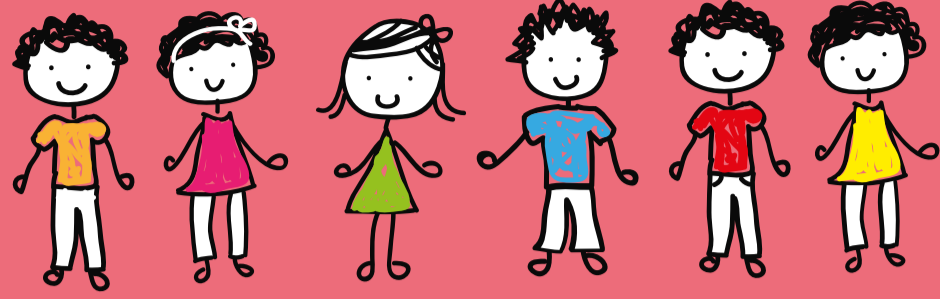



À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : 3 AU 28 SEPTEMBRE 2018

SEPTEMBRE

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Potage Lasagne au saumon Vache qui rit Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Steak fromager Poêlée de légumes et mini penne Yaourt aromatisé ou nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade frais Omelette Purée crécy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade au maïs Poisson sauce tomate Riz créole Flan vanille ou chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale Babybel  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Carbonade flamande Omelette Frites Fromage blanc sucré ou vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Escalope de poulet sauce champignons  Quenelles de brochet Haricots beurre (Hauts-de-France) Pommes vapeur Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Haché de jambon pané  Filet de poisson à la tomate Lentilles Sundae glacé vanille sauce caramel
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Sauté agneau aux petits légumes Filet de merlu aux petits légumes Semoule Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Boulettes de volaille sauce provençale Galette de boulgour pois chiche emmental Haricots verts (Hauts-de-France) Pommes vapeur Yaourt aromatisé ou yaourt brassé 	<ul style="list-style-type: none"> Mini cake tomate basilic (Hauts-de-France) Filet de cabillaud Ratatouille Mini farfalles Yaourt nature sucré ou fromage blanc aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Hachis Parmentier Parmentier de poisson Salade Gouda Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte aux légumes Dos de colin sauce beurre blanc Riz créole Yaourt brassé ou fromage blanc vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage tomate Sauté de volaille aux champignons Paupiette de poisson Gnocchis St Moret Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Rôti de bœuf Poisson à l'emmental Trio de légumes  Pommes vapeur Muffin aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade au thon Omelette emmental Gratin dauphinois Fruit de saison

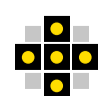
RAPPEL :

Le plat principal du menu 2 (indiqué en vert) est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande : œuf, poisson ou fromage. La Ville de Tourcoing se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Du bio dans les assiettes !

La Ville introduit progressivement des produits bio et labellisés dans la confection des menus des restaurants scolaires. Tous les menus sont élaborés par une diététicienne, dans le respect de la saisonnalité des produits et des recommandations sanitaires. La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus selon les arrivages du marché.



Tourcoing

www.tourcoing.fr

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **1^{ER} AU 19 OCTOBRE 2018**

OCTOBRE

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Sauté de porc au curry Filet de merlu sauce curry Jeunes carottes Potatoes Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte au fromage Rôti de veau Escalope de soja Purée de pommes de terre Petits-suisseaux fruits ou sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Donuts de poulet au fromage fondu Steak fromager Gratin de chou-fleur (Hauts-de-France) Pommes vapeur Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw maison Filet de colin enrobé sauce gribiche Pommes vapeur Salade Compote de pommes
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental Omelette Purée 3 légumes Poire crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Raviolis à la bolognaise Raviolis au saumon Carré frais Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade frais Poêlée de poisson Riz basmati Liégeois chocolat ou vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au thon Spicy de poulet Filet de poisson meunière Salsifis à la crème Fromage blanc aux fruits ou vanille
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Pizza Filet églefin Epinards à la crème Pommes vapeur Vache qui rit Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Sauté de bœuf paprika Omelette Frites Yaourt aromatisé ou nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Poulet rôti Filet de poisson à la tomate Gratin de courgettes Gnocchis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Chipolatas Menu fromage Purée St Germain Mousse chocolat Crème dessert vanille



RAPPEL :

Le plat principal du **menu 2 (indiqué en vert)** est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande : œuf, poisson ou fromage. La Ville de Tourcoing se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

VACANCES SCOLAIRES DU 20 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE

Du bio dans les assiettes !

La Ville introduit progressivement des produits bio et labellisés dans la confection des menus des restaurants scolaires. Tous les menus sont élaborés par une diététicienne, dans le respect de la saisonnalité des produits et des recommandations sanitaires. La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus selon les arrivages du marché.



Tourcoing

www.tourcoing.fr

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **5 AU 30 NOVEMBRE 2018**

NOVEMBRE

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> • Salade au maïs • Blanquette de saumon • Riz créole • St Moret • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Rôti de dinde • Steak haché de soja • Gratin dauphinois • Petits-suisse sucrés ou aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade mixte aux légumes • Rôti de bœuf sauce poivre doux • Cassiolette de poisson blanc • Haricots verts (Hauts-de-France) • Röstis • Tarte normande (Hauts-de-France) 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade d'endives à la mimolette • Omelette au fromage • Coquillettes sauce tomate • Fruit de saison
<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Brandade de duo de poisson • Kiri • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées et roulade de jambon ou œuf • Paleron • Dos de colin • Poêlée de légumes du marché • Petits-suisse sucrés ou aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Taboulé • Nuggets de poulet • Nuggets de poisson • Brocolis à l'italienne • Pommes vapeur • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Macédoine de légumes • Pennes à la bolognaise • Pennes au thon • Entremet vanille ou choco
<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Omelette • Poêlée de légumes • Churros de pommes de terre • Pêche au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de thon • Colombo de porc • Colin enrobé corn flakes • Brunoise de légumes • Pommes vapeur • Camembert • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre bulgare • Filet de cabillaud sauce aurore • Riz basmati • Ile flottante • Mousse chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Filet de poulet • Filet de poisson à la tomate • Ratatouille • Pommes vapeur • Fromage blanc vanille ou aux fruits
<ul style="list-style-type: none"> • Crêpe tomate mozzarella • Filet de poisson pané • Poireaux à la crème • Pommes vapeur • Edam • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Céleri rémoulade frais • Rôti de bœuf • Pané de blé à emmental • Frites ketchup • Yaourt nature sucré ou aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade au chèvre • Aiguillettes de poulet Corn flakes • Aiguillettes de cabillaud • Jardinière de légumes • Pommes vapeur • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Gratin de pâtes au jambon • Gratin de pâtes au saumon • Liégeois vanille ou caramel

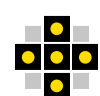
RAPPEL :

Le plat principal du **menu 2 (indiqué en vert)** est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande : œuf, poisson ou fromage. La Ville de Tourcoing se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Du bio dans les assiettes !

La Ville introduit progressivement des produits bio et labellisés dans la confection des menus des restaurants scolaires. Tous les menus sont élaborés par une diététicienne, dans le respect de la saisonnalité des produits et des recommandations sanitaires. La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus selon les arrivages du marché.

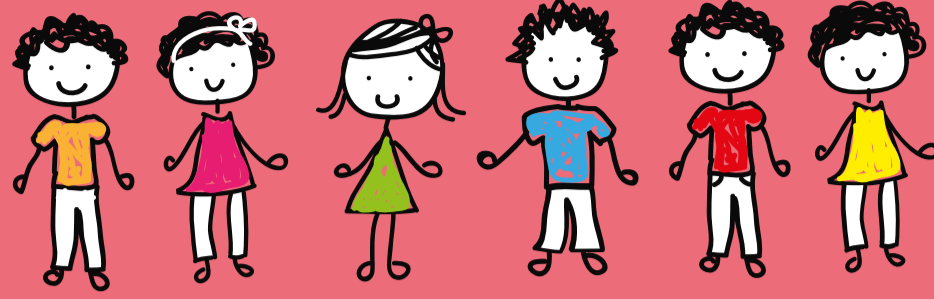


Tourcoing

www.tourcoing.fr

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **3 AU 21 DÉCEMBRE 2018**

DÉCEMBRE

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Potage Tajine agneau Filet de cabillaud aux petits légumes Semoule Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade endives mimolette Escalope de soja Poêlée villageoise Pommes vapeur Petits-suisse sucrés ou aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Filet de poisson meunière Epinards à la crème Yaourt brassé ou nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Chili con carne Calamar à la romaine Riz créole Chanteneige Fruit de saison
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Dos de colin sauce citron Tortis Fromage blanc sucré ou vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Quenelles nature sauce provençale Riz Tome Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Goulasch hongroise Paupiette de poisson Haricots verts (Hauts-de-France) Pommes vapeur Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Omelette Purée crécy Fruit de saison
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Potage Hachis Parmentier Parmentier de poisson Salade Tranche de leerdammer Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte thon tomate Bœuf bourguignon Nuggets de poisson Chou-fleur (Hauts-de-France) Pommes vapeur Yaourt aromatisé ou brassé 	<p>REPAS DE NOËL</p>	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw maison Filet églefin sauce beurre blanc Poêlée de légumes et mini penne Compote pomme fraise

VACANCES SCOLAIRES DU 22 DÉCEMBRE 2018

AU 6 JANVIER 2019

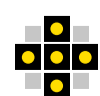
RAPPEL :

Le plat principal du **menu 2 (indiqué en vert)** est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande : œuf, poisson ou fromage. La Ville de Tourcoing se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Du bio dans les assiettes !

La Ville introduit progressivement des produits bio et labellisés dans la confection des menus des restaurants scolaires. Tous les menus sont élaborés par une diététicienne, dans le respect de la saisonnalité des produits et des recommandations sanitaires. La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus selon les arrivages du marché.



Tourcoing

www.tourcoing.fr