

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **22 AVRIL AU 17 MAI 2019**

AVRIL

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
FÉRIE 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Menu fromage Poêlée de légumes Minis penne Yaourt nature sucré  ou Yaourt vanille  	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Dos de cabillaud Epinards à la crème Pommes vapeur Petits-suisse aux fruits ou sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Tortis au poisson Vache qui rit Fruit de saison 

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte aux légumes Cassolette de saumon Riz basmati Yaourt aromatisé ou Yaourt brassé 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Poulet rôti Calamar à la romaine Petits pois Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Filet meunière Carottes vichy Pommes vapeur Gaufre bruxelloise au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Omelette au fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison

MAI

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Potage Cannellonis Lasagnes végétariennes Babybel bio Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Rôti de bœuf sauce poivre Dos de colin Haricots verts Potatoes Fromage blanc vanille ou sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Galette de boulgour/ Pois chiches/ Emmental Ratatouille Pommes vapeur Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> Salade de légumes à la grecque Poisson à la portugaise Riz Cheesecake et son coulis

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe champignons Omelette Chou-fleur au gratin Liégeois aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés emmental Pain de viande Steak haché végétal Gratin dauphinois Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Filet meunière Sauce gribiche Pommes vapeur Salade Crème dessert chocolat ou Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Sauté de poulet façon chasseur Pané de blé à l'emmental Poêlée campagnarde Pommes vapeur Yaourt brassé ou Yaourt nature sucré

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 : **20 MAI AU 14 JUIN 2019**

MAI

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Tarte au fromage Dos de colin Poireaux à la crème Pommes vapeur Tome de vache Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate mimosa Carbonades flamandes Omelette Frites Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw Escalope panée végétal Sauce ail et fines herbes Haricots beurre Röstis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Sauté de porc à la provençale Quenelles à la provençale Gnocchis Mousse chocolat ou Liégeois vanille caramel



Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Potage Sauté de poisson aux poivrons Riz créole Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte aux légumes Boulettes à la napolitaine Poisson pané à la tomate Pennes Petits-suisseaux fruits ou sucrés 	FÉRIÉ	PONT ASCENSION



JUIN

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Potage Aiguillettes de saumon meunière sauce tomate Blé Fromage blanc aromatisé ou sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Fricassée de volaille aux champignons Filet de merlu sauce champignon Petits pois Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate mozzarella Goulash hongroise Filet de cabillaud Haricots plats Pommes vapeur Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Omelette Purée de carottes Fruit de saison

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
FERIE	<ul style="list-style-type: none"> Potage Tomate farcie Tomate farcie végétarienne Sauce tomate Riz créole Kiri Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Haché de jambon pané Nuggets de poisson Duo de courgettes Pommes vapeur Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et roulade de jambon Œuf dur Farfalles au saumon Yaourt nature sucré  ou Yaourt vanille 

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.

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.

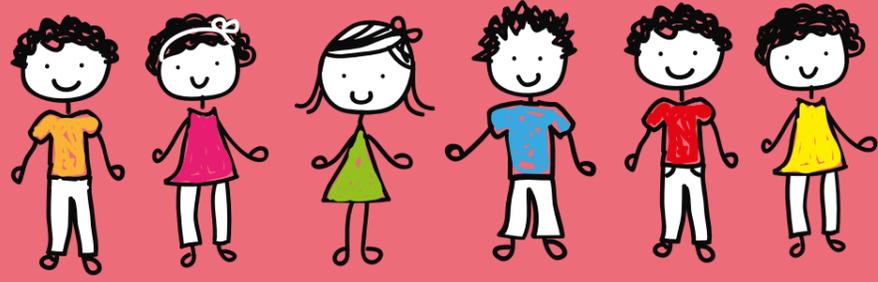


Tourcoing

www.tourcoing.fr

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **17 JUIN AU 5 JUILLET 2019**

JUIN

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> • Salade verte à la feta • Omelette • Pommes de terre boulangères • Poire crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte aux poireaux • Rôti de porc sauce aux pruneaux • Steak fromager • Jeunes carottes • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade fraîcheur • Brandade de poisson maison • Flan chocolat ou • Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> • Betteraves rouges • Couscous • Boulette de volaille • Aiguillettes de cabillaud • Petits-suisseaux aux fruits ou au sucre

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Stick de mozzarella sauce petits légumes • Poêlée de légumes du marché • Délice à l'emmental • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de tomates • Rôti de bœuf • Omelette • Frites / ketchup • Glace 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de riz • Escalope de poulet sauce roquefort • Filet églefin • sauce roquefort • Tomates provençales • Potatoes • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Coleslaw • Chipolatas • Filet de poisson • 3 céréales • Lentilles à la tomate • Crème dessert chocolat ou • Crème dessert caramel

JUILLET

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> • Salade verte • Raviolis • Raviolis au saumon • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Melon • Menu fromage • Ratatouille • Pommes vapeur • Yaourt brassé ou • Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpe au fromage • Jambon • Salade de thon • Salade de pommes de terre • Chanteneige • Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage • Bolognaise de maquereaux • Pâtes • Compote

VACANCES SCOLAIRES DU 6 JUILLET AU 2 SEPTEMBRE 2019

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.

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.



Tourcoing

www.tourcoing.fr