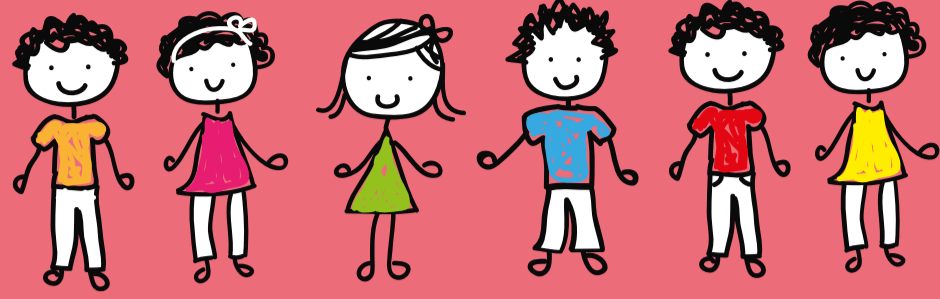


# À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **2 AU 27 SEPTEMBRE 2019**

SEPTEMBRE

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage</li> <li>• Bolognaise de maquereaux</li> <li>• Coquillettes</li> <li>• Fromage chanteneige</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melon</li> <li>• Quenelles natures</li> <li>• Sauce champignons</li> <li>• Brocolis</li> <li>• Pommes vapeur</li> <li>• Fromage blanc sucré ou vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées</li> <li>• Omelette</li> <li>• Purée 3 légumes</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade au maïs</li> <li>• Escalope végétale</li> <li>• Salsifis à la crème</li> <li>• Pommes vapeur</li> <li>• Crème dessert vanille ou chocolat </li> </ul>
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taboulé</li> <li>• Filet de poisson meunière</li> <li>• Courgettes à la provençale</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage</li> <li>• Sauté de porc à la flamande</li> <li>• <b>Steak végétal</b></li> <li>• Frites</li> <li>• Glace</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concombre bulgare</li> <li>• Escalope viennoise</li> <li>• Sauce champignons</li> <li>• <b>Filet de poisson pané sauce champignons</b></li> <li>• Pépites de lentilles corail</li> <li>• Carottes et chou-fleur</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade frais</li> <li>• Tomate farcie</li> <li>• <b>Dos de colin</b></li> <li>• Sauce tomate</li> <li>• Blé</li> <li>• Liégeois  chocolat ou vanille caramel</li> </ul>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betteraves rouges</li> <li>• Boulettes d'agneau aux petits légumes</li> <li>• <b>Poisson blanc aux petits légumes</b></li> <li>• Céréales indiennes</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de tomates</li> <li>• Cordon bleu</li> <li>• <b>Nuggets de poisson</b></li> <li>• Haricots verts</li> <li>• Pommes vapeur</li> <li>• Petits-suisse sucrés ou aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crêpe emmental</li> <li>• Pané de filet de thon</li> <li>• Ratatouille</li> <li>• Coquillettes</li> <li>• Yaourt nature sucré ou fromage blanc vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macédoine de légumes</li> <li>• Hachis Parmentier</li> <li>• <b>Parmentier de poisson</b></li> <li>• Salade</li> <li>• Fromage ail et fines herbes</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade mixte aux légumes</li> <li>• Dos de colin sauce beurre blanc</li> <li>• Riz créole</li> <li>• Fromage blanc aromatisé ou fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage</li> <li>• Noisettes de poulet</li> <li>• Sauce reblochon</li> <li>• <b>Galette de boulgour</b></li> <li>• Gnocchis</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade frais</li> <li>• Rôti de porc</li> <li>• <b>Calamars à la romaine</b></li> <li>• Jeunes carottes</li> <li>• Pommes vapeur</li> <li>• Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concombre bulgare</li> <li>• Omelette</li> <li>• Pommes de terre boulangère</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>

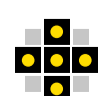
## RAPPEL :

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.

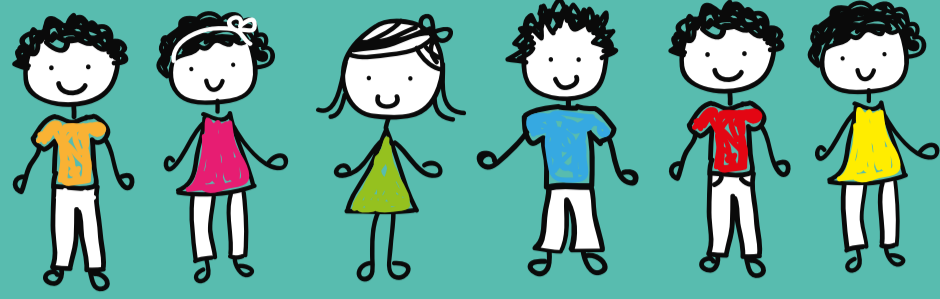


Tourcoing

www.tourcoing.fr

# À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019**

SEPTEMBRE / OCTOBRE

Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Raviolis à la bolognaise</li> <li><b>Raviolis au saumon</b></li> <li>Kiri</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates</li> <li>Rissolette de veau</li> <li>Sauce forestière</li> <li><b>Pané moelleux nature</b></li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Yaourt aromatisé ou nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza</li> <li>Galette végétarienne Texas</li> <li>Chou-fleur au gratin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Filet de colin enrobé</li> <li>Sauce gribiche</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Salade</li> <li>Cocktail de fruits</li> </ul>
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Omelette</li> <li>Tortis</li> <li>Sauce tomate</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates</li> <li>Sauté de porc au curry</li> <li><b>Pané de blé à l'emmental</b></li> <li>Poêlée de légumes et Quinoa aux épices douces</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Poêlée de poisson</li> <li>Riz</li> <li>Mousse chocolat ou crème dessert caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles au thon</li> <li>Spicy de poulet</li> <li><b>Filet de poisson aux 3 céréales</b></li> <li>Carottes à la crème</li> <li>Yaourt brassé ou fromage blanc vanille</li> </ul>
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Médaille de merlu</li> <li>Epinards à la crème</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li><b>Omelette</b></li> <li>Frites</li> <li>Petits-suisses aux fruits ou sucrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre bulgare</li> <li>Emincé de poulet rôti</li> <li><b>Quenelles de brochet</b></li> <li>Brocolis au gratin</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Chipolatas</li> <li><b>Cassiolette de poisson</b></li> <li>Pépites de pois cassés et courgettes</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>



**VACANCES SCOLAIRES DU 19 OCTOBRE AU 3 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.

## 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 : 4 AU 29 NOVEMBRE 2019

NOVEMBRE

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Blanquette de poisson</li> <li>Riz créole</li> <li>Yaourt aromatisé ou nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mixte</li> <li>Rôti de dinde</li> <li>Filet de poisson pané</li> <li>Petits pois </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Rôti de bœuf sauce poivre</li> <li>Escalope végétale</li> <li>Haricots beurre </li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Beignet aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade endives mimolette</li> <li>Omelette</li> <li>Coquillettes sauce tomate</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Férié</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Nuggets de volaille</li> <li>Nuggets de poisson</li> <li>Poêlée de légumes du marché</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Parmentier de poisson</li> <li>Fromage Chanteneige</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes au boursin</li> <li>Pennes à la bolognaise</li> <li>Pennes au thon</li> <li>Pêche au sirop</li> </ul>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Galette végétarienne falafel</li> <li>Chou-fleur au gratin</li> <li>Blé</li> <li>Liégeois au chocolat ou vanille </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade au thon</li> <li>Sauté de porc marengo</li> <li>Quenelles nature sauce tomate</li> <li>Duo de carottes et panais</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre bulgare</li> <li>Quenelles de brochet</li> <li>Sauce aurore</li> <li>Riz basmati créole</li> <li>Crème dessert pistache ou praliné </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Piccatas de poulet à la parmesane</li> <li>Bâtonnet de mozzarella</li> <li>Haricots verts </li> <li>Pommes duchesse</li> <li>Petits-suisses sucrés ou aux fruits</li> </ul>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe au fromage</li> <li>Filet de poisson pané</li> <li>Poireaux à la crème</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade frais</li> <li>Rôti de bœuf</li> <li>Omelette</li> <li>Frites ketchup</li> <li>Fromage blanc sucré ou aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de féta</li> <li>Aiguillettes de poulet aux Corn flakes</li> <li>Filet de poisson pané à la tomate</li> <li>Purée de potiron </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Gratin de pâtes au jambon</li> <li>Gratin de pâtes au poisson</li> <li>Flan au chocolat ou vanille</li> </ul>

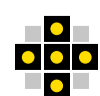
## RAPPEL :

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.

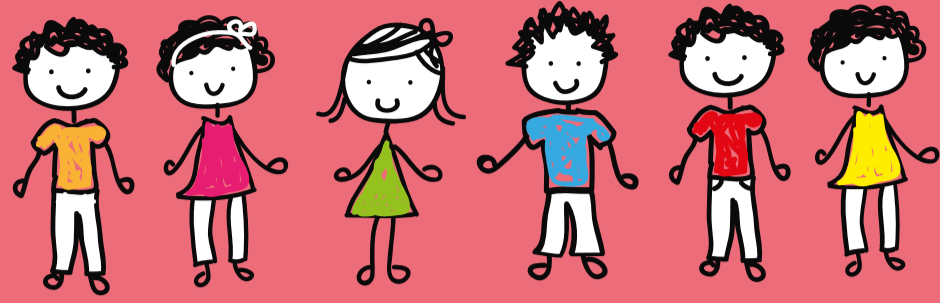


Tourcoing

www.tourcoing.fr

# À TABLE

## les enfants



Menus scolaires du : **2 AU 20 DÉCEMBRE 2019**

DÉCEMBRE

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Tajine de boulettes d'agneau</li> <li><b>Filet de merlu aux petits légumes</b></li> <li>Couscous parfumé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade endives mimolette</li> <li>Escalope de soja</li> <li>Duo de navets et carottes</li> <li>Potatoes</li> <li>Yaourt aromatisé ou brassé aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Boulettes de thon enrobées</li> <li>Epinards à la crème </li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Yaourt nature sucré ou fromage blanc vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Chili con carne</li> <li><b>Aiguillettes de cabillaud Sauce tomate</b></li> <li>Riz créole</li> <li>Carré frais</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Aiguillettes de merlu mariné aux épices douces</li> <li>Sauce petits légumes</li> <li>Haricots plats</li> <li>Céréales méditerranéennes</li> <li>Petits suisses sucrés ou aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Pain de viande</li> <li>Sauce tomate</li> <li><b>Nuggets de blé</b></li> <li>Haricots beurre </li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Sauté de porc marengo</li> <li><b>Dos de colin aux petits légumes</b></li> <li>Flageolets </li> <li>Tarte normande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Omelette</li> <li>Purée de crécy</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Hachis Parmentier</li> <li><b>Parmentier de poisson</b></li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage frais </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre vinaigrette</li> <li>Chipolatas</li> <li><b>Pané moelleux fromage</b></li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Fromage blanc vanille ou aromatisé</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>REPAS DE NOËL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piccatas de poulet à la chicorée</li> <li>(garniture en attente)</li> <li>Pâtisserie de Noël</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Sauce gribiche</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Salade</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

**VACANCES SCOLAIRES DU 21 DÉCEMBRE 2019**

**AU 5 JANVIER 2020**

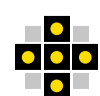
### Du bio dans les assiettes !

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