

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"> Potage Tajine de boulettes d'agneau Filet de merlu aux petits légumes Couscous parfumé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade endives mimolette Escalope de soja Duo de navets et carottes Potatoes Yaourt aromatisé ou brassé aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Boulettes de thon enrobées Epinards à la crème Pommes vapeur Poire rôtie au caramel lacté 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Chili con carne Aiguillettes de cabillaud Sauce tomate Riz créole Carré frais Fromage blanc vanille ou sucré
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Potage Aiguillettes de merlu mariné aux épices douces Sauce petits légumes Haricots plats Céréales méditerranéennes Petits suisses sucrés ou aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pain de viande Sauce tomate Nuggets de blé Haricots beurre Pommes vapeur Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes Sauté de porc marenge Dos de colin Sauce tomate Flageolets Tarte normande 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Omelette Purée de crécy Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Potage Hachis Parmentier Parmentier de poisson Salade verte Fromage frais Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Chipolatas Pané moelleux Haricots blancs à la tomate Fromage blanc vanille ou aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Piccatas de poulet tandorii Aiguillette de cabillaud Gratin dauphinois Étoile fraise-rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Filet de poisson meunière Sauce gribiche Pommes vapeur Salade Fruit de saison

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