

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : 3 AU 14 FÉVRIER 2020

FÉVRIER

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Potage Moussaka Filet églefin sauce tomate Pommes vapeur Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Rôti de bœuf sauce poivre Filet de colin corn flakes Beignet de chou-fleur Yaourt brassé aux fruits ou Yaourt brassé vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Escalope panée végétale Riz aux poireaux Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Filet de poisson meunière Gratin dauphinois Fromage Cocktail de fruits



Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental Hachis Parmentier végétarien aux petits légumes Petits suisses aux fruits ou Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Chipolatas Steak fromager Chou rouge aux pommes Pommes vapeur Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Dos de cabillaud Sauce aux petits légumes Riz créole Crème dessert chocolat ou Crème dessert pralinée 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Escalope viennoise Sauce ail et fines herbes Filet de merlu Haricots verts Fromage Fruits de saisons



VACANCES SCOLAIRES DU 17 AU 28 FÉVRIER



Les fruits et légumes, le lait et les produits laitiers distribués lors du repas de midi sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

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