

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : 2 AU 27 MARS 2020

MARS

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Pizza Filet de colin pané aux graines de millet Épinards à la crème Pommes vapeur Délice à l'emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Sauté de bœuf Omelette Frites Yaourt brassé aux fruits ou Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges aux baies roses Poulet rôti Paupiette de saumon sauce aux petits légumes Purée de brocolis Liégeois chocolat ou Liégeois vanille caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur mayonnaise Nuggets de blé Ratatouille Mélange épeautre et lentilles corail Fruit de saison
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Potage Coquillettes à la bolognaise Bolognaise de poisson blanc Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Boulettes de volaille Steak haché de soja blé Légumes couscous Semoule Yaourt vanille ou Petits suisses fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Focaccia champignons et moutarde à l'ancienne Filet églefin Poireaux à la crème Pommes vapeur Yaourt aromatisé ou Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe fromage Saucisse tex mex végétarienne Duo de carottes et panais Pommes de terre à l'ail Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte Aiguillettes de saumon meunière sauce oseille Riz créole Yaourt nature sucré ou Petits suisses fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Escalope de poulet Sauce crème Omelette Purée de carottes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté d'épinards Galette de fallafel Poêlée de légumes mini penne Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Sauté d'agneau aux petits légumes Filet de cabillaud aux petits légumes Flageolets Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Potage Lasagne de légumes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Paleron Filet églefin Légumes pot au feu Pommes vapeur Yaourt vanille ou Yaourt brassé aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Piccatas de poulet Steak fromager Gratin de brocolis et pommes de terre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré ou Yaourt aromatisé

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.

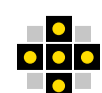
Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin,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

Lait & produits laitiers à l'école
 Fruits & légumes à l'école
 Fait maison
 Recette Nicolas Pourcheresse
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Bleu Blanc Cœur
 Région Hauts-de-France
 Produit entrant dans le cadre de la subvention FranceAgriMer

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.



Tourcoing

www.tourcoing.fr