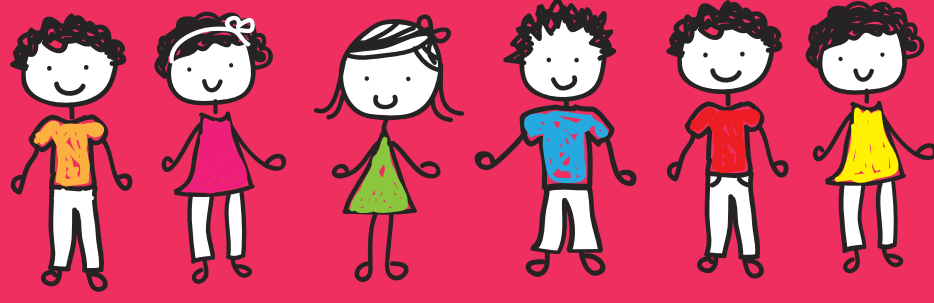


À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **30 MARS AU 30 AVRIL 2020**

MARS-AVRIL

Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage Omelette Coquillettes sauce tomate Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de chèvre Dos de colin sauce aurore Epinards à la crème Pommes vapeur Mousse chocolat ou Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Steak jambon au fromage <i>Filet de poisson pané</i> Compotée de choux tomate Gnocchis Yaourt nature sucré ou Petits-suisseaux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Accras de morue Sauté de porc sauce au miel <i>Filet de cabillaud</i> Jardinière de légumes Pommes vapeur Fruit de saison
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de poisson meunière Poêlée de légumes et quinoa aux épices douces Carré frais Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage ail et fines herbes Rôti de bœuf sauce poivre doux <i>Steak haché de soja</i> Frites Yaourt nature sucré ou Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pané de blé à l'emmental Gratin de pommes de terre Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Chili con carne <i>Aiguillette de cabillaud sauce tomate</i> Riz créole Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRES DU 13 AVRIL 2020

AU 24 AVRIL 2020

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
<ul style="list-style-type: none"> Potage Tajine agneau aux fruits secs <i>Cassiolette de saumon</i> Semoule Babybel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Pané fromager Poêlée méridionale Purée de pommes de terre Yaourt brassé ou Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux champignons Blanquette de poisson sauce caramel à l'ail Carottes vichy Petits-suisseaux sucrés ou Petits-suisseaux fruits 	<p>Féié</p>



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