

# À TABLE

## les enfants



### Menus scolaires du : 4 AU 29 MAI 2020

MAI

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Raviolis de saumon</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates</li> <li>Rôti de porc sauce champignons</li> <li>Galette de boulgour</li> <li>Mélange 5 céréales</li> <li>Yaourt aromatisé ou Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromage</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Panée de blé à l'emmental</li> <li>Légumes couscous</li> <li>Semoule</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	Férié
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Lasagne veggie aux petits légumes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Goulasch hongroise</li> <li>Dos de colin sauce petits légumes</li> <li>Haricots verts</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Petits-suisseaux fruits ou Petits-suisseaux sucrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Rôti de dinde</li> <li>Menu fromage</li> <li>Ratatouille</li> <li>Pâtes</li> <li>Flan vanille ou Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz</li> <li>Chipolatas</li> <li>Escalope panée de soja</li> <li>Compote de pommes</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>St Moret</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges</li> <li>Filet d'églefin sauce aux petits légumes</li> <li>Blé</li> <li>Crème dessert chocolat ou Crème dessert caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Filet de poulet</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	Férié	Pont
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Galette végétarienne Texas</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>Fromage blanc vanille ou Fromage blanc aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte au fromage</li> <li>Dos de colin sauce beurre blanc</li> <li>Duo de courgettes</li> <li>Riz créole</li> <li>Tranche emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Omelette</li> <li>Frites</li> <li>Ketchup</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Rôti de porc</li> <li>Filet de merlu</li> <li>Petits pois</li> <li>Flan chocolat ou Liégeois vanille caramel</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.



Les fruits et légumes, le lait et les produits laitiers distribués lors des 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