

À TABLE

les enfants



Menus scolaires du : **2 JUIN AU 3 JUILLET 2020**

JUN-JUILLET

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Férié	<ul style="list-style-type: none"> Potage Lasagnes au saumon Liégeois chocolat ou Crème dessert pralinée 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Rôti de dinde <i>Poisson pané à la tomate</i> Haricots verts et boulgour Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Steak haché de soja Salsifis Potatoes Yaourt brassé aux fruits ou Fromage blanc sucré
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Carottes à l'orange Omelette emmental Pommes de terre Salade Yaourt aromatisé ou Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Tortis à la bolognaise <i>Tortis au thon</i> Rondelé nature Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate mozzarella Rôti de bœuf <i>Steak fromager</i> Jeunes carottes Blé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte de légumes Filet de poisson enrobé pané sauce gribiche Pommes vapeur Salade Cocktail de fruits
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur sauce cocktail Emincé de dinde sauce champignons <i>Filet d'églefin sauce champignons</i> Céréales indiennes Petits-suisses sucrés ou Petits-suisses aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Tomate farcie sauce tomate <i>Paupiette de merlu sauce tomate</i> Riz créole Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Sauté de bœuf Sauce paprika <i>Quenelles de brochet sauce paprika</i> Haricots verts Potatoes Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Nuggets de blé Ratatouille Pépites de pois cassés Fruit de saison
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Omelette Pommes de terre boulangères Kiri Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Chipolatas <i>Aiguillettes de saumon meunière</i> Courgettes au basilic Pommes vapeur Fromage blanc sucré ou aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Filet de cabillaud sauce oseille Gnocchis Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux poireaux Poulet rôti <i>Bâtonnet de mozzarella pané</i> Crudités Churros de pommes de terre Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage Pané de petits légumes sauce tomate Macaronis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Cheeseburger <i>Fishburger</i> Frites Ketchup Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Samoussa de légumes <i>Salade de riz au thon</i> St Moret Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage <i>Raviolis au saumon</i> Compote

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.

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.



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.



Tourcoing

www.tourcoing.fr