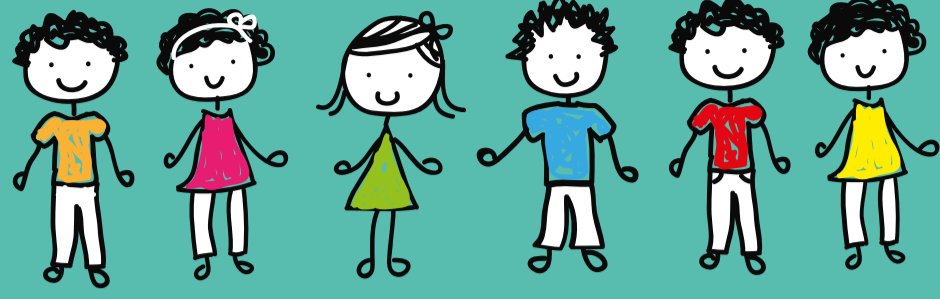


# À TABLE

## les enfants



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

JUN-JUILLET

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

## 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.

