



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 01 septembre fêtons les Gilles	mardi 02 septembre fêtons les Ingrid	mercredi 03 septembre fêtons les Grégoire	jeudi 04 septembre fêtons les Rosalie	vendredi 05 septembre fêtons les Raïssa
	JUS DE POMME LOCAL 	CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE
	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON JAUNE		CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS 
	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CUMIN	GASPACHO		SALADE MEXICAINE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF LOCAL) 	SAUTÉ DE PORC LOCAL CAROTTES THYM 	CHILI SIN CARNE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE 	QUENELLES SAUCE TOMATE 	FILET DE LIEU MSC A L'ANETH 	ROUGAIL CHIPOLATA	OMELETTE AU FROMAGE 
MELANGE DE SALADE	PÂTES	SEMOULE	RIZ CRÉOLE	RATATOUILLE DU CHEF AUX LÉGUMES 
Frites	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS À L'AIL	AUX PETITS LÉGUMES	BOULGOUR
FROMAGE				
LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL LOCAL FAÇON STRACCIATELLA 	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
CRÈME CARAMEL	RAISIN	YAOURT NATURE SUCRÉ	ABRICOT AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 
BEIGNET CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FLAN PÂTISSIER	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



REPAS À THÈME USA

lundi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	mardi 09 septembre fêtons les Alain	mercredi 10 septembre fêtons les Inès	jeudi 11 septembre fêtons les Adelphe	vendredi 12 septembre fêtons les Apollinaire
SALADE DE RIZ		VERRINE DU CHEF	QUICHE AU FROMAGE	COLESLAW
SALADE HARICOTS BEURRE		POTIRON RÂPÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	POTAGE PUMPKIN
POIREAUX VINAIGRETTE		TARTINE PIZZA AU CHORIZO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FAÇON MALTAISE	PÂTÉ EN CROÛTE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS)	SAUTÉ DE DINDE AUX POMMES	COLOMBO DE POISSON MSC	HOT DOG
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE	CARBONARA	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	HOT FISH DE COLIN MSC
POMMES DE TERRE GRENAILLES	BROCOLIS AUX OIGNONS	COEUR DE BLÉ	PIPERADE	FRITES
SALADE VERTE	TORTIS	EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	SALADE VERTE
	FROMAGE			
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE	GLACE	BROWNIES
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	ENTREMET VANILLE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FROMAGE BLANC FAÇON SUNDAY
BARRE BRETONNE	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 15 septembre fêtons les Roland	mardi 16 septembre fêtons les Edith	mercredi 17 septembre fêtons les Renaud	jeudi 18 septembre fêtons les Nadège	vendredi 19 septembre fêtons les Emilie
SALADE VINAIGRETTE	MELON	SAUCISSON À L'AIL		CONCOMBRES A LA BULGARE
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL	1/2 PAMPLEMOUSSE		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
MACÉDOINE AU FROMAGE BLANC	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHES
PAVÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON 	POULET RÔTI MARINÉ	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
JAMBON BRAISÉ	CASSOLETTE DE POISSON MSC 	PAUPIETTE DE SAUMON	DAHL DE LENTILLES CORAILS 	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	PETITS POIS CAROTTES	BLE	COURGETTES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX
CHOUX FLEUR GRATINÉS	SEMOULE	RATATOUILLE	RIZ PILAF	PÂTES
			FROMAGE	
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	CAKE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
MOUSSE PRALINÉ	CRUMBLE AUX POMMES	COMPOTE DE PÊCHE	YAOURT NATURE SUCRE	CRÈME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 22 septembre fêtons les Candide	mardi 23 septembre fêtons les Constant	mercredi 24 septembre fêtons les Thècle	jeudi 25 septembre fêtons les Hermann	vendredi 26 septembre fêtons les Damien
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PIZZA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	
COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE		RILLETES DE SARDINES	SALADE DE MAIS	
ROSETTE ET CORNICHONS		SALADE DE PÂTES	LENTILLES VINAIGRETTE	
FALAFEL 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	STEAK HACHÉ	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NUGGETS DE POISSON
COUSCOUS POULET MERGUEZ	OMELETTE FROMAGE 	GALETTE PANÉE POIS LÉGUMES 	BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NUGGETS DE VOLAILLE
LEGUMES COUSCOUS	RIZ PILAF	POTIMARRON RÔTI	MÉLANGE DE SALADES	TORTIS
SEMOULE SAUCE TOMATE	LÉGUMES BLANQUETTE	POTATOES		HARICOTS VERTS À L'AIL
				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ	SALADE DE FRUITS	QUATRE QUART DU CHEF 	YAOURT LOCAL 
LIÉGEOIS VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÈME AUX OEUFS	ANANAS RÔTI AU MIEL ET CANNELLE	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME ET BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	CRÈME DESSERT PRALINÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 29 septembre fêtons les Michel	mardi 30 septembre fêtons les Jérôme	mercredi 01 octobre fêtons les Thérèse	jeudi 02 octobre fêtons les Léger	vendredi 03 octobre fêtons les Gérard
	TABOULÉ	SALADE DE BLÉ AU MAÏS	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	FRIAND AU FROMAGE
	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	CONCOMBRES CIBOULETTE	
	POIREAUX LOCAUX FAÇON GRIBICHE	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	POTAGE LÉGUMES	
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU	QUICHE FROMAGE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
CALAMAR À LA ROMAINE	PASTA FROMAGE 	GALETTE MEXICAINE 	BOUCHÉE À LA REINE	SAUTÉ DE PORC SAUCE MAROILLES
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	PIPERADE	SALADE VERTE (QUICHE)	CAROTTES BRAISÉES
GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NAVETS	COEUR DE BLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES (BOUCHÉE)	MÉLANGE DE CÉRÉALES
FROMAGE				
FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS ROUGES	YAOURT AROMATISÉ	BANANE	CLAFOUTIS FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS CARAMEL	FRUIT DE SAISON	ABRICOT RÔTI AU MIEL	YAOURT LOCAL 	CRÈME CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	FAR BRETON	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



MENU ROSE				
lundi 06 octobre fêtons les Bruno	mardi 07 octobre fêtons les Serge	mercredi 08 octobre fêtons les Pélagic	jeudi 09 octobre fêtons les Denis	vendredi 10 octobre fêtons les Ghislain
CONCOMBRES À LA GRECQUE	GUACAMOLE ET SES TORTILLAS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS		CAKE AUX OLIVES
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	HARICOTS VERTS ÉCHALOTE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE VERTE FROMAGE	SALADE DE TOMATES	COURGETTES RÂPÉES		OEUF MIMOSA
TAJINE MERGUEZ	CHILI SIN CARNE 	BRUSCHETTA DINDE MOZZARELLA	SAUMON SAUCE AURORE	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAÏ 	CHILI CON CARNE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA 	NORMANDIN AU VEAU	PASTA CARBONARA
LEGUMES TAJINE	RIZ	SALADE VERTE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	PENNE
SEMOULE	LÉGUMES CHILI		FRITES	PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE			
COMPOTE	GÂTEAU AU CITRON	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC OREO	FRUIT DE SAISON	MOUSSE FRUITS ROUGES
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ENTREMET CHOCOLAT	YAOURT LOCAL AROMATISÉ 	YAOURT AROMATISÉ



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



RENCONTRES DU GOÛT

lundi 13 octobre fêtons les Géraud	mardi 14 octobre fêtons les Juste	mercredi 15 octobre fêtons les Thérèse	jeudi 16 octobre fêtons les Edwige	vendredi 17 octobre fêtons les Baudoin
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES LOCALES RAPÉES 	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE		SALADE DE COQUILLETTES AUX OLIVES
	SALADE DE RIZ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX 
	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE		CHOU ROUGE LOCAL AUX LARDONS 
AIGUILLETES DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	JAMBON BRAISÉ SAUCE NAPOLITAINE	LASAGNES CHÈVRE RICOTTA ET ÉPINARDS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	NUGGETS DE BLÉ 	FRICASSÉE DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES A LA CREME	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	TORTIS	COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE	RIZ
			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	DONUTS ROSE	FRUIT DE SAISON
BANANE COULIS CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS
YAOURT AROMATISÉ	POIRE RÔTIE À LA CANNELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	SALADE DE FRUITS	COMPOTE

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 