



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing



| lundi 03 novembre | mardi 04 novembre | mercredi 05 novembre | jeudi 06 novembre | vendredi 07 novembre |
|--|--|---|---|--|
| fêtons les Hubert | fêtons les Charles | fêtons les Sylvie | fêtons les Bertille | fêtons les Carine |
| | CHOU ROUGE LOCAL | CELERI LOCAL REMOULADE | ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES | VELOUTE DUBARRY (CHOU-FLEUR) |
| | PÂTÉ DE CAMPAGNE | OEUF DUR MAYONNAISE | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES |
| | FRIAND AU FROMAGE | SARDINE A L'HUILE | SALADE DE PATES AU THON | SALADE VERTE VINAIGRETTE À LA MIMOLETTE |
| BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE | BOULETTES FROMAGÈRES | RÔTI DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE | OMELETTE FOMAGE | FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON |
| MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC | SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY | CHILI SIN CARNE | BOLOGNAISES | CHIPOLATAS SAUCE AUX HERBES |
| SEMOULE | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES | RIZ CREOLE | CAROTTES LOCALES BRAISÉES | FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME |
| HARICOTS VERTS | PETITS POIS | BUTTERNUT LOCAL ROTI AU MIEL | TORTIS | COEUR DE BLÉ |
| FROMAGE | | | | |
| FRUIT DE SAISON | YAOURT FRUITS | FROMAGE BLANC SUCRÉ | CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF | FRUIT DE SAISON |
| DONUTS | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISÉ | FLAN NAPPÉ CARAMEL |
| POIRE AU SIROP COULIS FRUITS ROUGES | POMME LOCALE AU FOUR | TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF | SALADE DE FRUITS DU CHEF | FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing



| lundi 10 novembre | mardi 11 novembre | mercredi 12 novembre | jeudi 13 novembre | vendredi 14 novembre |
|---|---------------------------|---|--|---|
| fêtons les Léon | fêtons les Armistice 1918 | CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL SALADE DE LENTILLES SALADE VERTE ET MAÏS | VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL CÉLERI LOCAL RÉMOULADE CRÊPE AU FROMAGE | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS OEUFS MIMOSA ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE |
| BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON THAI | | NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE | QUENELLES GRATINÉES | DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE |
| JAMBON BLANC | | FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA | CUISSE DE POULET LOCAL | SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME |
| POMMES RISSOLÉES | | TORTIS | PIPERADE | BROCOLIS |
| SALADE VERTE | | SALSIFIS À LA TOMATE | SEMOUTILLE | RIZ CRÉOLE |
| FROMAGE | | | | |
| YAOURT LOCAL FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT VANILLE | | FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ CRÈME AUX OEUFS DU CHEF | CAKE CHOCOLAT DU CHEF FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ | SALADE D'AGRUMES FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE COMPOTE DE POMMES |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing



REPAS A THEME LES FLANDRES

| lundi 17 novembre | mardi 18 novembre | mercredi 19 novembre | jeudi 20 novembre | vendredi 21 novembre |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|---|---|
| fêtons les Elisabeth | fêtons les Aude | fêtons les Tangy | fêtons les Edmond | fêtons les Prés. Marie |
| RADIS ROSE AU BEURRE | | CÉLERI LOCAL RÉMOULADE | TOAST FAÇON WELSH | VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX |
| MACÉDOINE À LA VINAIGRETTE | | TERRINE DE LÉGUMES | | CHOU BLANC AUX RAISINS |
| SALADE DE PERLES AU SURIMI | | PÊCHE AU THON | | SALADE MEXICAINE |
| CORDON BLEU | OMELETTE | COUSCOUS POULET | TARTE AU FROMAGE | COLIN MSC FAÇON MEUNIERE |
| NUGGETS DE BLÉ | BOULE AU VEAU SAUCE TOMATE | FILET DE LIEU MSC | EUL FRICADELLE | SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE |
| POMMES DE TERRE GRENAILLES | PENNES | LÉGUMES COUSCOUS | FRITES | PANAIS RÔTI |
| SALADE VERTE | PETITS POIS AU JUS | SEMOUNLE | FONDUE DE CHICONS | RIZ |
| | FROMAGE | | | |
| YAOURT AROMATISÉ | FRUIT DE SAISON | LIÉGOIS CHOCOLAT | EUL BRIOCHE PERDUE MAIS CHÉ PAS D'OU CHÉ QUIL È PACHÉ | FRUIT DE SAISON |
| FRUIT DE SAISON | MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF | FRUIT DE SAISON | CRUMBLE POMMES ET POIRES SPÉCULOOS | YAOURT AUX FRUITS |
| FLAN VANILLE | VELOUTÉ | YAOURT LOCAL | FROMAGE BLANC AL CACHONADE | CREME DESSERT CARAMEL |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing



| Thanksgiving | | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------|
| lundi 24 novembre | mardi 25 novembre | mercredi 26 novembre | jeudi 27 novembre | vendredi 28 novembre |
| fêtons les Flora | fêtons les Catherine | fêtons les Delphine | fêtons les Séverin | fêtons les Jacq. De la M. |
| POMELOS | POTAGE PARMENTIER | CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL | | FRIAND AU FROMAGE |
| BETTERAVES ROUGES | CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES LOCALES | RILLETTES DE SARDINES SUR TOAST | | |
| SALADE DE LENTILLES | ROSETTE ET CORNICHONS | COEUR DE PALMIERS | | |
| NUGGETS DE BLÉ | SAUTÉ DE BOEUF LOCAL | QUICHE LORRAINE | SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE | FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME |
| JAMBON BRAISÉ | BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES | QUICHE COURGE FROMAGE | FILET DE COLIN MSC | PAUPIETTE AU VEAU |
| CAROTTES LOCALES BRAISÉES | HARICOTS VERTS | SALADE VERTE | DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES | COEUR DE BLÉ |
| RIZ | PENNES | - | ET PATATE DOUCE | FONDUE DE POIREAUX |
| | | | FROMAGE | |
| FRUIT DE SAISON | YAOURT LOCAL | FRUIT DE SAISON | BROWNIE DU CHEF | YAOURT SUCRE |
| LIÉGEOIS VANILLE | FRUIT DE SAISON | POMME LOCALE AU FOUR | FRUIT DE SAISON | MOUSSE AU CHOCOLAT |
| ECLAIR CHOCOLAT | FLAN NAPPÉ CARAMEL | YAOURT AROMATISÉ | FROMAGE BLANC A LA CASSONADE | SALADE DE FRUITS DU CHEF |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing

| lundi 01 décembre | mardi 02 décembre | mercredi 03 décembre | jeudi 04 décembre | vendredi 05 décembre |
|---|--|--|---|---|
| fêtons les Florence | fêtons les Viviane | fêtons les Avent | fêtons les Barbara | fêtons les Gérald |
| | COLESLAW PURPLE SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES POTAGE CRÉCY | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES MACÉDOINE POMELOS | CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY POIREAUX VINAIGRETTE MORTADELLE | MINI PIZZA |
| POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE OMELETTE À LA CIBOULETTE | BOULETTES THAI BOULETTES À L'AGNEAU | SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON | LASAGNES VÉGÉTARIENNES LASAGNES BOLOGNAISES | FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ |
| POTATOES POËLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX | BUTTERNUT LOCAL RÔTI PÂTES | LÉGUMES BLANQUETTE BOULGOUR | - SALADE VERTE | RIZ ACHARD DE LÉGUMES |
| FROMAGE | | | | |
| FRUIT DE SAISON LIEGEOS CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS | YAOURT LOCAL FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT VANILLE | FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ ILE FLOTTANTE | GÂTEAU ROULÉ DU CHEF À LA CONFITURE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC À LA VERGEHOISE | ANANAS RÔTI AU MIEL SALADE DE FRUITS DU CHEF YAOURT AROMATISÉ |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing

| lundi 08 décembre | mardi 09 décembre | mercredi 10 décembre | jeudi 11 décembre | vendredi 12 décembre |
|---|--|---|---|--|
| fêtons les Concepcion POTAGE AUX LEGUMES | fêtons les Pierre CÉLERI LOCAL AU CURRY | fêtons les Romaric SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE | fêtons les Daniel CAROTTES LOCALES RAPEES | fêtons les Jean |
| OEUF MIMOSA SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE | SALADE DE POIS CHICHES BETTERAVES ROUGES | VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS BRUSCHETTA PIZZA | SAUCISSON À L'AIL POMELOS | |
| TARTIFLETTE WATERZOÏ DE COLIN MSC | POULET RÔTI AU JUS SAUCE FROMAGÈRE | CROUSTI FROMAGE RÔTI DE PORC À LA CHARCUTIÈRE | CURRY DE LÉGUMES SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE | POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE ÉMINCÉ DE DINDE AU BLEU |
| POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES | COQUILLETTES BROCOLIS | RATATOUILLE HIVERNALE SEMOULE | CAROTTES BRAISÉES RIZ | POTIMARRON LOCAL RÔTI FRITES |
| | | | | FROMAGE |
| FRUIT DE SAISON LIEGEIOS VANILLE COCKTAIL DE FRUITS | YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON CRUMBLE POMME LOCALE | FRUIT DE SAISON BABA | GATEAU MARBRÉ FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ | FROMAGE BLANC AUX FRUITS ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON |

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



api

Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Peguy - Tourcoing



REPAS DE NOËL

| lundi 15 décembre | mardi 16 décembre | mercredi 17 décembre | jeudi 18 décembre | vendredi 19 décembre |
|--|---|---|---|--|
| fêtons les Ninon | fêtons les Alice | fêtons les Gaël | fêtons les Gatien | fêtons les Urbain |
| SALADE VERTE FROMAGÈRE | CRÊPE AU FROMAGE | CHOU BLANC REMOULADE | PÂTÉ EN CROÛTE | |
| VELOUTÉ DE POTIRON | | MORTADELLE | VELOUTÉ FORESTIER | |
| SALADE PIÉMONTAISE | | SALADE MEXICAINE | SALADE AVOCAT CREVETTES | |
| POULET FAÇON COUSCOUS | NUGGETS DE BLÉ  | ENDIVE AU JAMBON  | SAUTÉ DE PINTADE AUX POMMES | FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH  |
| QUENELLES SAUCE TOMATE  | RÔTI DE DINDE AUX MARRONS | FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE  | BOUCHÉE DE LA MER | CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE |
| SEMOULE | CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY  | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES  | POMMES NOISETTES | FONDUE DE POIREAUX |
| RATATOUILLE HIVERNALE | PENNE | ENDIVES LOCALES BRAISÉES  | POËLÉE FESTIVE DE LÉGUMES | RIZ |
| | | | | FROMAGE |
| FRUIT DE SAISON | PETIT SUISSE | LIEGOIS VANILLE | BUCHE DE NOËL DU CHEF  | FRUIT DE SAISON |
| FLAN NAPPÉ CARAMEL | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | PAIN D'EPICES | YAOURT NATURE |
| YAOURT AROMATISÉ | MOUSSE CITRON | ANANAS RÔTI AU MIEL | ORANGE DE NOËL | COMPOTE DE POMMES LOCALES  |

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labelisés 

Produit Local 