



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



REPAS MONTAGNE + ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX CROÛTONS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	fêtons les Raymond CÉLERI RÉMOULADE POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE SALADE POIS CHICHES VINAIGRETTE	fêtons les Lucien VELOUTÉ DE POIS CASSÉS SAUCISSON A L'AIL OEUF MIMOSA	fêtons les Alice FRIAND FROMAGE
CORDON BLEU SAUCE TOMATE	OMELETTE À LA CIBOULETTE	EMINCE DE PORC À LA MOUTARDE	TARTIFLETTTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON) TARTIFLETTTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON , POTIRON)	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND-MÈRE (CAROTTES/OIGNONS/AIL/C HAMPIGNONS) NUGGETS DE BLÉ
POMMES DE TERRE LOCALES	COEUR DE BLÉ	SEMOLLE	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES BRAISÉES
SALADE VERTE LOCALES	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	PIPERADE (POIVRONS/OIGNONS/TOMATE)	-	RIZ
FROMAGE				
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE SPÉCULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	YAOURT LOCAL
YAOURT LOCAL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	POIRE RÔTIE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	SKI GLACÉ
DONUTS	LIÉGEOIS CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel
SALADE DE CHOU BLANC RÉMOULADE		TARTINE PIZZA	VELOUTÉ DE POTIRON	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE
TERRINE DE LÉGUMES			SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTES	POIREAU VINAIGRETTE
TABOULÉ D'HIVER			SALADE VERTE AU FROMAGE	CRÊPE FROMAGE
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE ARRABIATA	TARTE FROMAGE	GALETTE MEXICaine	TAJINE DE VOLAILLE	RAVIOLIS AU SAUMON
COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	HACHIS PARMENTIER	PAVÉ FROMAGER	RAVIOLIS
POMMES RISSOLÉES	RIZ	SALADE VERTE	SEMOUNe	SALADE VERTE
FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES/COURGETTES/AUBERGINES)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES LOCALES CARAMELISÉES	
	FROMAGE			
CREME DESSERT VANILLE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	QUATRE QUARTS MAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS
ASSORTIMENT DE FRUITS SAISON	FLAN PATISSIER	ANANAS RÔTI AU MIEL	YAOURT LOCAL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	VELOUTÉ AUX FRUITS

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
fètons les Marius	fètons les Sébastien	fètons les Agnès	fètons les Vincent	fètons les Alphonse
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE CRÉCY	CAROTTES LOCALES RAPEES A LA CREME		ENDIVES LOCALES AUX RAISINS SECS
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SARDINES À LA TOMATE		OEUF DUR MAYONNAISE
SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE BLÉ	SALADE DE HARICOTS BEURRE		VELOUTÉ BUTTERNUT LOCAL
MERGUEZ	BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS	ESCALOPE DE DINDE AUX POMMES	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON	POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE
POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE	CARBONARA	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE	BOULETTES THAÏ	BOUCHÉE À LA REINE
RATATOUILLE HIVERNALE (CAROTTES/NAVETS/COURGE/OIGNONS)	BRUNOISE DE LÉGUMES	PETITS POIS	POËLÉE DE LÉGUMES (CHOU VERT/CAROTTES/NAVETS)	PIPERADE (POIVRONS/OIGNONS/TOMATE)
SEMOULE	TORTIS	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)	BLE
			FROMAGE	
FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT LOCAL	CAKE VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES	YAOURT AUX FRUITS
YAOURT NATURE SUCRÉ	COMPOTE DE POMME	TARTE FINE AUX POIRES	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CITRON

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
POTAGE DE LÉGUMES	CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	BAGUETTE PIZZA	
CÉLERI AU CURRY	ROSETTE ET CORNICHONS	TABOULÉ DE CHOU FLEUR		
SALADE DE PÂTES	VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX	SALADE D'HARICOTS VERTS		
DAHL DE LENTILLES	NUGGETS DE POULET	NORMANDIN AU VEAU	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC AU CITRON
ESCALOPE DE DINDE	NUGGETS DE POISSON	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	FALAFEL	BOULETTES À L'AGNEAU
RIZ	FRITES	PÂTES	POËLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES /BUTTERNUT/CHOU BLANC)	ÉPINARDS À LA CRÈME
CAROTTES À LA CRÈME	SALADE VERTE	POTIMARRON ROTI	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES	SEMOULE
				FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE	YAOURT NATURE SUCRÉ
BEIGNET CHOCOLAT	CAKE CITRON	COMPOTE DE POMMES	CRUMBLE DE POIRE À LA CANNELLE DU CHEF	CRÈME DESSERT VANILLE DU CHEF

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



CHANDELEUR

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
	TABOULÉ AUX 3 CÉRÉALES RADIS ROSE CÉLERI RÉMOULADE	1/2 POMELO TARTINE GARNIE (TOMATE PIZZA/FROMAGE/ORIGAN) SALADE DE POIS CHICHES	CHAMPIGNONS À LA CRÈME BOUILLON DE VERMICELLES CERVELAS ET CORNICHONS VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES) CAKE AU MAROILLES COEUR DE PALMIERS
JAMBON BRAISÉ AU MIEL MARMITE MSC DU PÊCHEUR	BOULETTES FROMAGÈRES CORDON BLEU	POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON	CHILI SIN CARNE BOULE AU VEAU À LA NAPOLITAINE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE
COEUR DE BLE FONDUE D'ENDIVES LOCALES	CAROTTES LOCALES) AUX OIGNONS POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES	CHOU FLEUR PAPRIKA BOULGOUR	RIZ GRATIN DE BROCOLIS	TORTIS SALADE VERTE
FROMAGE				
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON COMPOTE DE POMMES YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF YAOURT AUX FRUITS	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF FROMAGE BLANC SPÉCULOOS ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL LIÉGEOIS VANILLE BANANE COULIS CARAMEL

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÉS DE MIMOLETTE	fêtons les Héloïse CÉLERI RÉMOULADE	fêtons les Félix SALADE DE CHOU VINAIGRE DE RIZ	fêtons les Béatrice SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
	SOUPE DUBARRY OEUF DUR	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS RILLETTES DE SARDINES	NEMS DE LÉGUMES SOUPE CHINOISE AU POULET	POIREAUX FAÇON GRIBICHE SALADE VERTE AUX CROUTONS
BOULETTES THAÏ	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA OMELETTE AU FROMAGE	POISSON AU LAIT DE COCO SAUTÉ DE POULET AU CARAMEL	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE POISSON MSC À LA BORDELAISE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC SAUCE CURRY			
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	HARICOTS VERTS PENNE	RIZ CANTONNAIS JARDINIÈRE DE LÉGUMES (haricots mungo/carottes/petits pois/champignons)	JULIENNE DE LÉGUMES DU CHEF (carottes/courgette/navet/oignons) SEMOULE
ÉPINARDS	COEUR DE BLÉ			
FROMAGE				
SALADE DE FRUITS FRAIS	LIEGEAIS CHOCOLAT	YAOURT LOCAL	GATEAU NOIX DE COCO	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ANANAS	CRÈME DESSERT VANILLE
BARRE BRETONNE	POIRE ROTIE AU SPECULOOS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC COULIS EXOTIQUE	COMPOTE DE POMMES

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local