

Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 31 août fêtons les Aristide	mardi 01 septembre fêtons les Gilles	mercredi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 03 septembre fêtons les Grégoire	vendredi 04 septembre fêtons les Rosalie
		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS 
		MELON JAUNE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE POMMES DE TERRES LOCALES ÉCHALOTES 
		SALADE DE PÂTES, MAÏS ET CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE
	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC LOCAL CAROTTES, THYM, AU JUS 	OMELETTE AU FROMAGE PRÉPARÉE PAR LE CHEF 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	CHILI CON CARNE	RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE
	Frites	SEMOULE	RIZ CRÉOLE	RATATOUILLE PRÉPARÉE PAR LE CHEF
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS À L'AIL	AUX PETITS LÉGUMES	PÂTES
	CAMEMBERT			
	YAOURT LOCAL FAÇON STRACIATELLA 	PRUNE	GATEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE
	PANIER DE FRUITS FRAIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	ABRICOT AU SIROP	GLACE
	GAUFRE DE LIÈGE	FLAN PÂTISSIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	YAOURT AUX FRUITS

Repas végétarien

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produit Local 





Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



REPAS À THÈME ESPAGNE

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
fêtons les Reine	fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe
PASTÈQUE		VERRINE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	SALADE DE TOMATES 	PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF
SALADE DE HARICOTS BEURRE		MACÉDOINE DE LÉGUMES	RILLETES SARDINES TOMATES	
POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE 		TOAST CHÈVRE MIEL	CAKE CHORIZO ET FÊTA ÉLABORÉ PAR LE CHEF	
SAUTÉ DE POULET LOCAL CURRY 	ESCALOPE VIENNOISE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	TORTILLA VÉGÉTARIENNE 	COLOMBO DE MERLU MSC 
PAUPIETTE DE SAUMON	DALH DE LENTILLES 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON 	PAELLA POULET LOCAL 	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BARBECUE
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES 	MÉLANGE DE CÉRÉALES	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ SAFRANÉ	PIPERADE
CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	TOMATE RÔTIE	COURGETTES BRAISÉES À L'AIL	BROCOLIS	COEUR DE BLÉ
	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES			
YAOURT LOCAL 	RAISIN	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF	BANANE COULIS CHOCOLAT
BEIGNET CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	ENTREMET VANILLE	FROMAGE BLANC À LA CATALANE	CRÈME DESSERT PRALINÉ
POMME RÔTIE AU SPÉCULOOS	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ ORÉO

Repas végétarien



Pêche durable



Repas végétarien



Produit Local





Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing

lundi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	mardi 15 septembre fêtons les Roland	mercredi 16 septembre fêtons les Edith	jeudi 17 septembre fêtons les Renaud	vendredi 18 septembre fêtons les Nadège
FRIAND AU FROMAGE	MELON SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL OEUF DUR MAYONNAISE	SAUCISSON À L'AIL PAMPLEMOUSSE SALADE DE POIS CHICHES ET FETA		CRÊPE AU FROMAGE
CROUSTI FROMAGE 	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON 	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE	BRANDADE DE COLIN MSC ÉLABORÉE PAR LE CHEF 	PIZZA	LASAGNE VÉGÉTARIENNE 	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE
POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS CAROTTES	BLÉ SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX
HARICOTS VERTS	RIZ	RATATOUILLE		PENNE
			MIMOLETTE	
YAOURT NATURE SUCRÉ	PASTÈQUE	LIÉGEOIS VANILLE	BROWNIE DÉLABORÉ PAR LE CHEF	POIRE
COMPOTE AU SPÉCULOOS	YAOURT LOCAL	PAIN PERDU	PÊCHE MELBA	YAOURT AROMATISÉ
DONUTS	CRUMBLE AUX POMMES	COMPOTE DE PÊCHE	YAOURT NATURE SUCRÉ	MERINGUE ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Repas végétarien



Pêche durable

Repas végétarien



Produit Local





Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
fêtons les Matthieu	fêtons les Candide	fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Hermann
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ À LA COURGETTE	
RADIS ROSE ET BEURRE		RILLETES ET SES CROÛTONS	SALADE DE MAIS	
ROSETTE ET CORNICHONS		SALADE DE PÂTES	LENTILLES VINAIGRETTE	
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC 	TARTE AU FROMAGE	PALETTE À LA DIABLE	HACHIS PARMENTIER PRÉPARÉ PAR LE CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NUGGETS DE POISSON 
COUSCOUS MERGUEZ	NORMANDIN AU VEAU SAUCE CRÈME	QUENELLES VÉGÉTARIENNES 	QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL 	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE
LÉGUMES COUSCOUS	RIZ PILAF	POTIMARRON RÔTI	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTIS
SEMOULE	POÊLÉE FORESTIÈRE	POTATOES SAUCE BARBECUE	-	HARICOTS VERTS
				VACHE PICON
PRUNE	VELOUTÉ	SALADE DE FRUITS FRAICHE	QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL 
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÈME AUX OEUFS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	ANANAS CRÈME FOUTTÉE	MELON JAUNE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	GLACE

Repas végétarien



Pêche durable



Repas végétarien



Produit Local



Menus du restaurant scolaire
Collège Charles Péguy - Tourcoing



lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Thérèse	fêtons les Léger
CHOU BLANC AUX POMMES VINAIGRETTE		SALADE MEXICAINE	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU RÂPÉ AU CURRY
MACÉDOINE		MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE FRAIS	MACÉDOINE
TABOULÉ		ENDIVES LOCALES DÈS DE MIMOLETTE	POTAGE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES PIÉMONTAISE
ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	GALETTE PANÉE	SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE BLANCHE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
CALAMAR À LA ROMAINE	BOULE AU BOEUF À L'ITALIENNE SAUCE TOMATE	OMELETTE PRÉPARÉE PAR LE CHEF AUX LARDONS	ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE POULET SAUCE MAROILLES LOCAL
GRATIN DE BROCOLIS	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES	PIPERADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BRAISÉES
RIZ	NAVETS RÔTIS AU MIEL	COEUR DE BLÉ	FRITES	PÂTES
	TARTARE			
BARRE BRETONNE	YAOURT VANILLE	BANANE	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RAISIN
LIÉGEOIS CARAMEL	POMME AU FOUR	ABRICOT RÔTI AU MIEL	YAOURT LOCAL	MOUSSE CHOCOLAT
POIRE	FAR BRETON ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ

Repas végétarien



Pêche durable



Repas végétarien



Produit Local





Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



MENU ROSE

lundi 05 octobre fêtons les Fleur	mardi 06 octobre fêtons les Bruno	mercredi 07 octobre fêtons les Serge	jeudi 08 octobre fêtons les Pélagie	vendredi 09 octobre fêtons les Denis
	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	VERRINE POMELOS CREVETTES SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES ÉLABORÉ PAR LE CHEF
	SALADE DE POIS CHICHES	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	HOUMOUS DE BETTERAVES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE VERTE FROMAGÈRE
	CÉLERI RÉMOULADE	ENDIVES LOCALES AU BLEU 	VELOUTÉ ÉLABORÉ PAR LE CHEF AUX CAROTTES VIOLETES	OEUF MIMOSA
TAJINE POULET	CHILI SIN CARNE PRÉPARÉ PAR LE CHEF 	BRUSCHETTA DINDE MOZZARELLA	MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAI SAUCE AIGRE DOUCE 	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	BRUSCHETTA FROMAGÈRE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 	BOULE VEAU SAUCE TOMATE
LEGUMES TAJINE	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	PENNE
SEMOULE	RIZ	-	FRITES	AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE				
GAUFRE DE LIÈGE	CRÈME AUX OEUFS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	POIRE	SMOOTHIE FRAISE BANANE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAICHE
COMPOTE DE POMMES	YAOURT À LA VANILLE	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	YAOURT LOCAL AROMATISÉ 	MOUSSE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	MINI CHOUX	ENTREMET CHOCOLAT	DONUTS ROSE	YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien



Pêche durable



Repas végétarien



Produit Local





Menus du restaurant scolaire Collège Charles Péguy - Tourcoing



SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



lundi 12 octobre fêtons les Wilfried	mardi 13 octobre fêtons les Géraud	mercredi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 15 octobre fêtons les Thérèse	vendredi 16 octobre fêtons les Edwige
FRIAND AU FROMAGE	FOCACCIA AU BRIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CÉLERI RÉMOULADE		PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX POIS CHICHE ET AUX OIGNONS
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	ROSETTE ET SES CONDIMENTS		POTAGE POTIMARRON CUMIN ÉLABORÉ PAR LE CHEF
	SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE		CHOU ROUGE LOCAL AUX LARDONS 
AIGUILLETES DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	RÔTI DE PORC ORLOFF	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) PRÉPARÉE PAR LE CHEF 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	NUGGETS DE POISSON SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	BOLOGNAISE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	TOMATES FARCIES
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES À LA CRÈME	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	TORTIS	RIZ
		GOUDA	TOMME BLANCHE	
RIZ AU LAIT ET SES FRUITS CONFITS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL 	BANANE COULIS CARAMEL	QUATRE QUARTS À LA FLEUR D'ORANGER	CLÉMENTINE
BEIGNET CHOCOLAT	CRÊPE AU SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	POP CORN SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	POIRE RÔTIE À LA CANNELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT ÉLABORÉE PAR LE CHEF	POMME	COMPOTE DE POMMES

Repas végétarien



Pêche durable



Repas végétarien



Produit Local

