













CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 02 au 03 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Raïta de concombre  Carottes à l'orange Haricots verts à l'échalote Chou blanc émincé au comté  Rosette & condiments	Tarte au fromage Terrine de campagne Brunoise de légumes à la marocaine Piémontaise au jambon Salade de tomates 
PLAT PROTIDIQUE			Tandoori de poulet  Estouffade de bœuf 	Emincé de porc au caramel  Waterzoï de colin 
LÉGUME			Brunoise de légumes	Poêlée Wok
FÉCULENT			Riz au curry	Pommes vapeur persillées
FROMAGE LAITAGE			Emmental	Camembert 
DESSERT			Pomme au four caramélisée  Fromage blanc au coulis de fruits rouges Brownie Crème saveur vanille Fruit de saison 	Salade de fruits frais Flan patissier  Petits suisses sucrés Flan au chocolat Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PÂTISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF

VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 06 au 10 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Primavera  Coupe thaï Roulade alsacienne Tortilla sauce pimenté Gougère au fromage	Melon à l'italienne Terrine de légumes Salade coleslaw  Œuf dur mimosa Pâté de lapin & condiments	Taboulé de courgette au vinaigre balsamique Chou râpé au yaourt et pignons de pin Carotte & céleri à la coriandre Tomate à la mousse de thon Saucisson à l'ail & condiments	Champignons à la grecque Cake au chorizo doux & poivrons  Salade de cœur de blé Surimi à la parisienne Tartine au maroilles
PLAT PROTIDIQUE	Tajine de dinde aux abricots  Nugget's à l'emmental 	Saucisse chipolatas à la dijonnaise Gratin de colin à la fondue de poireaux	Paleron de bœuf sauce thaï  Quiche aux légumes 	Paëlla valenciana Carbonara
LÉGUME	Piperade	Carottes braisées à la coriandre 	Duo de courgettes à la provençale	Petits légumes au jus
FÉCULENT	Boullgour aux aromates	Purée de pommes de terre	Frites / Salade 	Spaghettis
FROMAGE LAITAGE	Gouda au cumin	Camembert	Edam	Chèvre
DESSERT	Fromage frais vanillé à la pêche  Crème saveur chocolat Salade de fruits frais Ile flottante & crème anglaise Fruit de saison	Compote de pomme Ananas rôti à la menthe et citron vert  Crème dessert au caramel Petits suisses sucrés Fruit de saison 	Cheesecake en verrine  Gateau de semoule Mousse au chocolat Délicatesse aux fruits Fruit de saison	Riz au lait Panacotta aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Entremets à la noix de coco Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF















VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 13 au 17 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tartare de courgettes au piccalilli  Poireaux vinaigrette Pêche au thon Julienne de betterave au cumin  Salade mikado	Bouchée à la reine Céleri rémoulade Chou rouge aux pommes Salade de pâtes au pesto rouge Saucisson sec & condiments	Avocat à la mangue Asperges sauce gribiche Pois chiches à l'orientale Pastèque Courgette rapée à la ciboulette	Quinoa aux légumes Chou-fleur sauce ravigote  Tomates au basilic Salade de lentilles aux lardons  Mousse de canard & petits oignons
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Paupiette de veau sauce chasseur	Rôti de dinde aux cranberry Falafel sauce anatoli 	Emincé de bœuf braisé  Bolognaise végétale 	Cabillaud au lait de coco et curry  Sauté de poulet gratiné au maroilles 
LÉGUME	Petits pois à la sarriette	Ratatouille	Carottes persillées au beurre 	Gratin de brocolis
FÉCULENT	Pommes de terre rôties au paprika	Semoule à la coriandre	Pennes	Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE	Gouda	Camembert 	St Paulin 	Tartare
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle & spéculoos  Salade de fruits frais Velouté aux fruits Mousse au chocolat Fruit de saison 	Coupe de fruits rouges mentholés & chantilly  Yaourt nature sucré Délicatesse au miel Liégeois à la vanille Fruit de saison	Muesli aux framboises Compote de pommes  Yaourt Gâteau Nantais maison  Fruit de saison 	Moelleux au chocolat et crème anglaise  Mousse à la mangue Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

























VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 20 au 24 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Haricots verts sauce ravigote  Rosette & cornichons Radis beurre Betteraves rouges vinaigrette 	Crêpe au jambon Salade Antiboise Haricots blancs en vinaigrette Champignons à l'aïoli Pâté de campagne	Carottes mimosa  Smoothie d'avocat au gingembre  Roulade au jambon Mezze penne aux légumes du soleil Salade coleslaw	Tarte renversée aux oignons  Taboulé de boulgour  Julienne de betteraves Œuf dur au paprika Cœurs de palmier en salade
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse au romarin Haut de cuisse de poulet façon grand-mère 	Bœuf aux carottes  Filet de poisson meunière sauce au beurre citronné	Cheese Burger Tarte provençale 	Dos de colin au pesto & amandes grillées  Emincé de porc à l'indienne 
LÉGUME	Piperade	Battonnière de légumes	Salade verte	Courgettes braisées 
FÉCULENT	Semoule tomatée 	Pommes de terre sautées	Frites	Gratin de quinoa aux poireaux
FROMAGE LAITAGE	Vache qui rit	St Morêt 	Tomme noire	Gouda 
DESSERT	Crème brûlée à la cannelle  Fromage blanc sucré Abricots au sirop Crème dessert praliné Fruit de saison	Eton mess aux fruits rouges & coulis  Compote pomme/fraise Tarte aux pommes  Entremets au caramel Fruit de saison 	Brownie aux noix  Poire cuite au chocolat Salade de fruits frais Flan à la vanille Fruit de saison	Fromage frais au chocolat blanc & brisures de crunch  Crêpe au sucre Mango smoothie Crème saveur caramel Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF




VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo  Duo de crudités  Saucisson à l'ail Potage crécy Maquereau à la tomate	Pizza au fromage Pasta verde  Salade mexicaine Tomates à la ciboulette  Concombres à la bulgare	Muffin aux lardons et fromage Wrap de poulet tandoori Salade croquette  Guacamole et tortilla Rillettes & condiments	Salade de tomate au pesto et mozzarella Flamiche aux poireaux Navets râpés sauce yaourt Toast au chèvre chaud Cœurs d'artichaut en salade 
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise  Rôti de porc façon pulled pork	Aiguillettes de poulet à la normande  Endives au fromage de Bergues	Blanquette de dinde à l'ancienne Boulettes de soja au basilic 	Filet de poisson pané Saucisse chipolatas grillée au thym
LÉGUME	Beignet d'oignons et rosti 	Risotto aux champignons	Légumes au bouillon	Ratatouille provençale
FÉCULENT	Macaronis 	Pommes vapeur	Blé persillé	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Rondelé 	Port Salut	Maasdamer	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées Salade de fruits frais Yaourt aromatisé Crème dessert Fruit de saison 	Crème catalane Muesli aux myrtilles Mousse à la framboise Entremets au citron Fruit de saison	Tarte normande Gaufre au chocolat Coupe de kiwi aux épices Semoule au lait Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marrons & brisures de chocolat  Salade de fruits frais Pain perdu maison (antigaspi)  Flan à la vanille Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF





















VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 04 au 08 octobre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame Salade créole  Roulade de surimi sauce cocktail Potage minestrone Cœur de blé aux trois poivrons	Betteraves rouges mozzarella & pomme verte Wrap Londonien Roulade de jambon blanc et macédoine Riz niçois Salami & cornichons	Coupe fraîcheur cœur de palmier et ananas  Quiche lorraine Coupe orientale Oeuf dur mayonnaise Roulade & condiments	Salade de crozets savoyarde Avocat aux crevettes  Tortilla sauce salsa Poireaux mimosa Pépinettes en salade au pesto
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse aux herbes Escalope viennoise	Sauté de poulet basquaise au piment d'espelette  Coquillettes à la carbonara	Samoussas de légumes  Carbonade flamande 	Dos de colin sauce normande  Omelette au fromage 
LÉGUME	Carottes Vichy 	Légumes basquaise	Riz aux petits légumes	Poêlée de champignons
FÉCULENT	Pommes de terre boulangères	Coquillettes 	Frites / Salade	Pâtes tortis 
FROMAGE LAITAGE	Brebis crème	Coulommiers	Pavé des Flandres	Camembert 
DESSERT	Smoothie à la mangue  Yaourt sucré Salade de fruits frais Flan au chocolat Fruit de saison 	Panacotta aux fruits rouges Ile flottante Fromage blanc nature sucré Mousse saveur cappuccino Fruit de saison	Tarte à la vergeoise  Gâteau de semoule au lait Muesli à la mûre  Fromage blanc au miel Fruit de saison 	Tiramisu Jalousie aux framboises Crème saveur vanille  Compote de pomme à la cannelle Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 11 au 15 octobre 2021 : **SEMAINE DU GOÛT LES 5 SAVEURS**



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette de cacahuètes Maquereau au citron Salade de haricots verts aux lardons Salade piémontaise Chou rouge aux pommes	Taboulé de courgette à l'orange  Salade de pâtes, tomate & mozzarella Macédoine à la russe BIO Saucisson à l'ail Friand à la viande	Velouté de panais aux poires  Tarte au fromage Roulade de volaille aux pistaches Pommes de terre mimosa Sardines au beurre	Quinoa aux poivrons et pamplemousse  Salade coleslaw Avocat vinaigrette Crêpe aux champignons Radis croq' en sel
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet à l'ananas & noix de coco  Gratin de colin aux champignons	Sauté de porc au miel et rhubarbe BIO Boules agneau à la marocaine	Tajine de veau aux abricots  Tarte à la provencale 	Filet de cabillaud au curry & chorizo  Rôti de porc cajun 
LÉGUME	Brocolis	Purée de céleri BIO	Légumes tajine	Tomate rôtie
FÉCULENT	Riz basmati	Boulgour	Semoule à la coriandre	Pommes de terre persillées
FROMAGE LAITAGE	St Nectaire	Cœur de dame	Camembert BIO	Pyrénées
DESSERT	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Crème renversée Mousse au citron Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Pomme cuite au caramel beurre salé  Mousse à la framboise Salade d'agrumes Liégeois à la vanille Fruit de saison BIO	Sablé au citron  Compote de coings  Fromage blanc sucré Crêpe à la vergeoise Fruit de saison	Gateau aux pommes & noisettes  Mousse au chocolat blanc Yaourt aux fruits Crème pralinée Fruit de saison BIO

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 02 au 05 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou blanc aux raisins secs  Carottes râpées à l'ananas  Velouté de poireaux Salami & petits oignons Concombres au maïs	Salade de quinoa aux légumes Crème de courgettes Salade d'endives aux noix  Toast au chèvre chaud Médaillon de surimi sauce mayonnaise	Quiche lorraine Mâche aux lardons & fromage Salade coleslaw Chou rouge vinaigrette Terrine océane
PLAT PROTIDIQUE		Aiguillettes de volaille sauce vallée d'auge  Rôti de porc aux oignons 	Couscous boules agneau & merguez Lasagnes ricotta 	Filet de lieu au beurre blanc Chili con carne 
LÉGUME		Purée de courge butternut aux amandes 	Légumes couscous	Fondue de poireaux 
FÉCULENT		Pommes de terre persillées	Semoule 	Riz au curcuma
FROMAGE LAITAGE		Emmental 	Cantal	Masdaam
DESSERT		Fromage blanc aux pommes et spéculoos  Mousse au chocolat blanc Yaourt à la vanille Crème praliné Fruit de saison	Flan patissier  Poire au chocolat et amandes grillées Salade de fruits Entremets au chocolat Fruit de saison	Panna cotta aux fruits exotiques Crème au caramel Yaourt fermier Entremets saveur pistache Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 08 au 12 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade liégeoise Quinoa & lentilles vinaigrette aux pommes vertes & citron  Roulade au jambon & cornichons Salade de chou blanc à la mimolette Cœur de palmier aux agrumes	Poireaux sauce ravigote  Œuf dur au thon Velouté crécy Salade fromagère Terrine de campagne		Tarte au fromage Sardine à la tomate Crème de potiron  Salade de pois chiches à la Libanaise  Mousse de foie
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de dinde à l'ancienne  Carbonara	Haché de veau sauce poivre Nuggets de poulet sauce ketchup		Meunière de colin sauce citron  Saucisse chipolatas à la moutarde
LÉGUME	Légumes blanquette	Tomate provençale		Brunoise de légumes au jus
FÉCULENT	Spaghettis	Frites		Riz aux poivrons
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Petit cotentin		Vache qui rit
DESSERT	Ile flottante au caramel et brisures de crunch Fromage blanc sucré Compote à l'abricot Flan saveur vanille Fruit de saison	Pomme cuite au caramel beurre salé  Mousse à la framboise Brownie Entremets saveur chocolat Fruit de saison 		Blanc manger aux fruits rouges Mousse au chocolat Salade de fruits frais Petits suisses sucrés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 15 au 19 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade primavera  Chou-fleur sauce cocktail  Céleri râpé aux raisins  Rosette & condiments Wrap au surimi	Taboulé de courgettes au chorizo Champignons à la grecque Velouté de poireaux Radis beurre Saucisson à l'ail	Bouchée à la reine Smoothie à l'avocat  Salade verte Duo de charcuterie Salade de concombre & tomate au maïs	Salade de crozet savoyarde Crêpe au fromage Haricots verts à l'échalote Œuf dur à la russe Carottes rapées vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise Gratin de colin aux champignons	Emincé de bœuf stroganoff  Aiguillettes de poulet 	Hachis parmentier Falafels frits 	Cabillaud à la provençale Cordon bleu
LÉGUME	Purée de carottes	Endives braisées 	Poêlée de poivrons	Ratatouille niçoise
FÉCULENT	Torsades	Pommes parisiennes au paprika	Pommes rissolées	Semoule 
FROMAGE LAITAGE	Port Salut	Camembert 	Mimolette	Edam
DESSERT	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Gâteau de semoule Fromage blanc nature sucré Salade d'orange & kiwi  Fruit de saison 	Chou au chocolat Beignet aux pommes Petits suisses Mousse à la mangue Fruit de saison	Pudding aux raisins (antigaspi)  Ananas au sirop & chantilly  Tarte aux pommes Crème pralinée Fruit de saison 	Eton mess aux fruits  Liégeois au chocolat Riz au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF




VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 22 au 26 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Dés de betteraves rouges aux poires  Rillettes et condiments Macédoine rémoulade Tarte aux poireaux Salade de haricots coco au chorizo	Croque Alpin  Salade coleslaw Saucisson à l'ail Velouté aux légumes Œuf dur mayonnaise	Tartine grillée bruschetta Museau vinaigrette Soupe minestrone Salade piémontaise Céleri aux pommes vertes 	Salade de pâtes aux poivrons grillés & copeaux de parmesan Champignons à l'aioli Cervelas en salade Duo de crudités Sardine au citron
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse aux oignons Cannellonis gratinés	Rôti de bœuf béarnaise  Omelette aux lardons	Sauté de porc à l'indienne  Boulette de soja au basilic 	Fish and chips sauce tartare Poulet rôti
LÉGUME	Carottes au jus	Haricots verts persillés	Légumes au jus	Salade verte
FÉCULENT	Lentilles 	Pommes noisettes	Gratin de patate douce au lait de coco	Frites
FROMAGE LAITAGE	Brie	Mimolette	Rondelé	St Paulin 
DESSERT	Cake au chocolat noisette Faisselle au miel Compote de pommes  Velouté aux fruits Fruit de saison	Muesli aux myrtilles  Mousse au citron Petits suisses Crêpe au sucre Fruit de saison 	Panacotta aux litchis & coulis de framboise Eclair saveur vanille Yaourt sucré Liégeois vanille caramel Fruit de saison	Tarte à la rhubarbe  Fromage frais Salade de fruits frais Entremets au café Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF












VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles paysanne Riz à la niçoise Quenelles de volaille gratinées Chou rouge vinaigrette Saucisson sec	Raïta de concombre à l'indienne  Velouté de courge  Carottes à l'orange Taboulé à l'oriental Salade de pommes de terre aux lardons	Roulé au fromage Tomate en salade Salade Strasbourgeoise Terrine de lapin Wrap au jambon & crudités	Salade de pépinettes aux légumes Salade Waldorf aux crevettes Pizza à la mozzarella Roulade de volaille aux pistaches Œuf dur mimosa
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de bœuf aux olives  Rôti de volaille sauce chasseur 	Paupiette de veau sauce à l'échalote Steak haché savoyard	Gratin d'aiguillettes de volaille au curry Tarte Méditerranéenne 	Colin meunière aux tomates séchées Boules d'agneau à la marocaine
LÉGUME	Haricots verts persillés	Tomate au four	Endives braisées	Courgettes poêlées
FÉCULENT	Pommes de terre rissolées	Torsades	Riz basmati 	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Tartare ail et fines herbes	Emmental 	Tomme blanche	Chantailou
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques Gaufre liégeoise au chocolat Crème renversée Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Riz au lait de coco et mangue  Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel Petits suisses Fruit de saison	Crème brûlée à la cassonade Fromage blanc au spéculoos Yaourt à la vanille Blanc manger aux brisures de crunch  Fruit de saison 	Tarte aux poires & amandes  Mousse au chocolat Salade de fruits frais Entremets à la pistache Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF


















VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 6 au 10 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade caesar Pêche au thon Pois chiches vinaigrette Artichauts sauce ravigote  Chou blanc à la bulgare	Salade de concombre & boulgour au citron Céleri rémoulade  Semoule et dés de tomate pimentée Crème dubarry Médaillon de surimi & mayonnaise	Pizza bolognaise et mozzarella Carottes rapées à la ciboulette Potage parmentier Salade montagnarde Rosette & condiments	Pasta verte et copeaux de parmesan  Macédoine aux crevettes Tarte oignons gruyère Terrine aux endives  Concombre aux framboises
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara Filet de poulet pané 	Sauté de veau marengo  Marmite boulonnaise	Jambon grillé sauce poivre Croustillant au fromage 	Filet de colin aux céréales  Saucisse chipolatas aux pommes caramélisées
LÉGUME	Petits pois à la française	Poêlée de champignons persillés	Salade verte	Dés de carottes à l'estragon 
FÉCULENT	Coquillettes	Riz safrané 	Jardinière de légumes	Purée
FROMAGE LAITAGE	Pyrénées 	Fromage frais	Pavé des Flandres	Brebis crème
DESSERT	Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Ananas rôti au citron vert  Petits suisses Fruit de saison	Fromage frais au chocolat et éclat de kitkat  Crème dessert chocolat aux smarties Kiwi épicé au sirop  Faisselle & confiture Fruit de saison 	Flan patissier Pomme au four vanillée Tarte au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Petits suisses aromatisés Banane au chocolat Beignet aux pommes Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

















VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 13 au 17 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo  Pomelos au sucre  Asperges macédoine Saucisson à l'ail Gougère à l'emmental	Quinoa aux poivrons et chorizo Terrine de légumes sauce cocktail Semoule de carottes au vinaigre balsamique Lentilles vinaigrette Pâté de lapin & condiments	REPAS DE NOEL	Toast au bacon et œuf brouillé Julienne de betteraves rouges au yaourt  Salade de mâche aux croûtons et lardons Chou fleur sauce cocktail Tartine aux maroilles
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde basquaise Beignet de calamar	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Boulettes de soja 		Filet de cabillaud sauce dieppoise Rôti de porc braisé aux olives 
LÉGUME	Ratatouille	Salade verte		Poireaux à la crème 
FÉCULENT	Semoule à la coriandre 	Pommes de terre au paprika		Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE	St nectaire	Vache qui rit		Brie 
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle et spéculoos  Salade de fruits de saison Velouté nature Mousse chocolat Fruit de saison	Eton mess aux fruits rouges  Yaourt nature sucré Tarte au citron Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Friandises	Tarte normande Mousse à la mangue  Yaourt nature Eclair à la vanille Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE