

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 02 au 03 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Raïta de concombre  Carottes à l'orange Rosettes & condiments	Tarte au fromage Terrine de campagne Brunoise de légumes à la marocaine
PLAT PROTIDIQUE			Sauté de poulet  Sauce Vallée d'auge	Gratin de poisson
LÉGUME			Petits pois carottes	Poêlée wok
FÉCULENT			Pommes de terre au beurre	Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE			Emmental	Mimolette
DESSERT			Fromage blanc au coulis de fruits rouges Brownie Fruit de saison 	Salade de fruits frais Flan patissier  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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Primavera  Roulade alsacienne Gougère au fromage	Melon à l'italienne Salade coleslaw  Œuf dur mimosa	Taboulé de courgette au vinaigre balsamique Carottes & céleri à la coriandre Saucisson à l'ail & condiments	Cake chorizo doux et poivrons  Salade de cœur de blé Surimi à la parisienne
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille 	Sauté de porc  A la dijonnaise	Nugget's à l'emmental  Sauce ketchup	Dos de colin  Sauce provençale
LÉGUME	Piperade	Purée de carottes	Haricots verts 	Poêlée de courgettes
FÉCULENT	Semoule	Pommes de terre rissolées	Frites	Riz 
FROMAGE LAITAGE	Gouda	Camembert	Cantadou	Edam
DESSERT	Fromage frais vanillé à la pêche  Crème saveur chocolat Fruit de saison	Ananas roti à la menthe et citron vert  Crème dessert au caramel Fruit de saison 	Cheesecake en verrine  Mousse au chocolat Fruit de saison	Panacotta aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PÂTISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE















École  
Notre Dame  
Immaculée  
Tourcoing

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 13 au 17 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tartare de courgettes au piccalilli  Julienne de betterave au cumin  Salade mikado	Bouchée à la reine Céleri rémoulade Salade de pâtes au pesto rouge	Avocat à la mangue Pastèque Courgette rapée à la ciboulette	Quinoa aux légumes Tomates au basilic Salade de lentilles aux lardons 
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara	Rôti de dinde Basquaise	Pizza Aux 3 fromages 	Poisson pané Sauce nantua
LÉGUME	Poêlée de légumes	Ratatouille		Julienne de légumes
FÉCULENT	Torsades	Semoule	Salade verte 	Cœur de blé
FROMAGE LAITAGE	Emmental 	Mimolette	Vache qui rit	Cantal
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle & spéculoos  Velouté aux fruits Fruit de saison 	Coupe de fraises mentholées & chantilly  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Compote de pommes  Gâteau Nantais maison  Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Rosette & cornichons Radis beurre	Crêpe au jambon Salade Antiboise Pâté de campagne	Carottes mimosa  Roulade au jambon Mezze penne aux légumes du soleil	Tarte renversée aux oignons   Taboulé de boulgour  Œuf dur au paprika
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse chipolatas A la Dijonnaise	Bœuf Aux carottes 	Boulette de soja  Tomate basilic	Dos de colin  Sauce citron
LÉGUME	Duo de haricots 	Battonnière de légumes	Salade verte	Courgettes braisées 
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre sautées	Lentilles	Riz créole
FROMAGE LAITAGE	St Paulin	Edam 	Tomme noire	Saint Morêt
DESSERT	Fromage blanc sucré Abricots au sirop Fruit de saison	Tarte aux pommes   Entremets au caramel Fruit de saison 	Brownie aux noix  Poire cuite au chocolat Fruit de saison	Fromage frais au chocolat blanc & brisures de crunch  Mango smoothie 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

## ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULÉE

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	Pizza au fromage Pasta verde  Tomates à la ciboulette 	Salade croquette  Gacamole et tortilla Rillettes & condiments	Salade de tomate au pesto et mozzarella Toast au chèvre chaud Cœurs d'artichaut en salade 
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes  A la bolognaise	Aiguillettes de poulet  A la crème	Couscous Végétarien 	Beignet de poisson Sauce tartare
LÉGUME	Carottes à la vapeur 	Poêlée de Champignons	Ratatouille	Gratin de chou-fleur 
FÉCULENT	Macaronis 	Riz au curcuma	Semoule	Pommes vapeur
FROMAGE LAITAGE	Rondelé 	Edam	Brie	Croc'lait
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Crème catalane Muesli aux myrtilles Fruit de saison	Gaufre au chocolat Coupe de kiwis aux épices Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marrons & brisures de chocolat  Pain perdu maison (antigaspi)  Fruit de saison

### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANÇAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame Salade créole  Potage minestrone	Wrap Londonien Roulade de jambon blanc et macédoine Riz niçois	Quiche lorraine Coupe orientale Roulade & condiments	Avocat aux crevettes  Tortilla sauce salsa Pépinettes en salade au pesto
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde A la Catalane	Emincé de porc  Aux oignons	Croustillant au fromage  Sauce tomate	Filet de colin  A la normande
LÉGUME	Légumes basquaise	Haricots verts 	Carottes vichy	Brocolis à la crème 
FÉCULENT	Pennes	Purée de pommes de terre	Semoule	Pommes de terre vapeur 
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Emmental	Gouda 	Fromage frais
DESSERT	Smoothie à la mangue  Flan au chocolat Fruit de saison 	Ile flottante Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Tarte à la vergeoise  Fromage blanc au miel Fruit de saison 	Jalousie aux framboises Crème saveur vanille 

### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF












VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULÉE

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 Salade de haricots verts aux lardons Salade piémontaise	Taboulé de courgettes à l'orange  Macédoine à la russe  Saucisson à l'ail	Tarte au fromage Roulade de volaille aux pistaches Pommes de terre mimosa	Quinoa aux poivrons & pamplemousse  Salade coleslaw Crêpe aux champignons
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet A l'ananas & noix de coco 	Sauté de porc Au miel & rhubarbe 	Tajine de veau  Aux abricots	Filet de cabillaud  Au curry
LÉGUME	Brocolis	Purée de céleri 	Légumes tajine	Tomate rôtie
FÉCULENT	Riz basmati	Boulgour	Semoule	Pommes de terre persillées
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire	Mimolette	Camembert 	Fondu calcium
DESSERT	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Crème renversée Fruit de saison	Pomme cuite au caramel beurre salé  Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Sablé au citron  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Gateau aux pommes & noisettes  Yaourt aux fruits 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 02 au 05 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées à l'ananas  Velouté de poireaux Salami & petits oignons	Salade de quinoa aux légumes Salade d'endives aux noix  Médaille de surimi sauce mayonnaise	Quiche lorraine Salade coleslaw Terrine océane
PLAT PROTIDIQUE		Rôti de porc  Aux oignons	Couscous Boules agneau & merguez	Filet de lieu Au beurre blanc
LÉGUME FÉCULENT		Purée de courge butternut aux amandes  Pommes de terre persillées	Légumes couscous Semoule 	Fondue de poireaux  Riz au curcuma
FROMAGE LAITAGE		Emmental 	Cantal	Edam
DESSERT		Fromage blanc aux pommes & spéculoos  Yaourt à la vanille Fruit de saison	Flan pâtissier  Entremets au chocolat Salade de fruits	Crème au caramel Entremets saveur 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quinoa & lentilles vinaigrette  aux pommes vertes & citron Roulade au jambon & cornichons Salade de chou blanc à la mimolette	Œuf dur au thon Velouté crécy Salade fromagère		Tarte au fromage Crème de potiron  Mousse de foie
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de dinde  A l'ancienne	Haché de veau Sauce poivre		Meunière de colin  Sauce citron
LÉGUME	Légumes blanquette	Tomate provençale		Brunoise de légumes au jus
FÉCULENT	Pommes de terre vapeur	Frites		Riz aux poivrons
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Petit cotentin		Vache qui rit
DESSERT	Ile flottante au caramel Fromage blanc sucré Fruit de saison	Mousse à la framboise Brownie Fruit de saison 		Mousse au chocolat Petits suisses sucrés 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade primavera  Céleri râpé aux raisins  Rosette & condiments	Taboulé de courgettes au chorizo Velouté de poireaux Saucisson à l'ail	Bouchée à la reine Duo de charcuterie Salade de concombre & tomate au maïs	Crêpe au fromage Œuf dur à la russe Carottes rapées vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise	Aiguillettes de poulet 	Falafels  Frits	Filet de cabillaud A la provençale
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 blanc nature sucré Salade d'orange & kiwi  Fruit de saison 	Chou au chocolat Petits suisses Fruit de saison	Pudding aux raisins (Antigaspis)  Ananas au sirop & chantilly  Fruit de saison 	Liégeois au chocolat Yaourt aromatisé 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

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	Croque Alpin  Salade coleslaw Velouté aux légumes	Tartine grillée bruschetta Salade piémontaise Céleri aux pommes vertes 	Salade de pâtes aux poivrons grillés & copeaux de parmesan Duo de crudités Sardine au citron
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse Aux oignons	Rôti de bœuf  Sauce béarnaise	Boulettes de soja  Au basilic	Fish & chips Sauce tartare
LÉGUME	Carottes au jus	Haricots verts persillées	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 & noisettes Velouté aux fruits Fruit de saison	Muesli aux myrtilles  Crêpe au sucre Fruit de saison 	Eclair saveur vanille Liégeois vanille caramel Fruit de saison	Fromage frais Salade de fruit frais 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles paysanne Chou rouge vinaigrette Saucisson sec	Raïta de concombre à l'indienne  Velouté de courge  Taboulé à l'oriental	Roulé au fromage Tomate en salade Terrine de lapin	Salade de pépinettes aux légumes Salade Waldorf aux crevettes Pizza à la mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de volaille  Sauce chasseur	Steak haché savoyard	Gratin d'aiguillettes De volaille au curry	Colin meunière Aux tomates séchées
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 Crème renversée Fruit de saison 	Riz au lait de coco et mangue  Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel	Crème brûlée à la cassonade Blanc manger aux brisures de crunch  Fruit de saison 	Tarte aux poires & amandes  Mousse au chocolat Salade de fruits frais

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANÇAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PÂTISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF

VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 6 au 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade caesar Artichauts sauce ravigote  Chou blanc à la bulgare	Salade de concombre & boulgour au citron Semoule et dés de tomate pimentée Médaillon de surimi & mayonnaise	Pizza bolognaise et mozzarella Carottes rapées à la ciboulette Potage parmentier	Pasta verte et copeaux de parmesan  Macédoine aux crevettes Tarte oignons gruyère
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara	Sauté de veau  Marengo	Jambon grillé Sauce poivre	Filet de colin  Aux céréales
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 Fruit de saison	Fromage frais au chocolat et éclat de kitkat  Crème dessert chocolat aux smarties Kiwi épice au sirop 	Flan pâtissier Yaourt sucré Fruit de saison	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Petits suisses aromatisés 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

ÉCOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo  Saucisson à l'ail Gougère à l'emmental	Quinoa aux poivrons et chorizo Semoule de carottes au vinaigre balsamique Pâté de lapin & condiments	<b>REPAS DE NOEL</b>	Toast au bacon et œuf brouillé Julienne de betteraves rouges au yaourt  Salade de mâche aux croûtons et lardons
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde basquaise	Lasagnes gratinées à la bolognaise 		Filet de cabillaud Sauce dieppoise
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	Eton mess aux fruits rouges  Tarte au citron Fruit de saison 	<b>Friandises</b>	Mousse à la mangue  Eclair à la vanille Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISserie DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE