











# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 11 Mars au 17 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Toast fromage Pois chiches vinaigrette Œuf mayonnaise Chou blanc aux raisins sec	Crème dubarry Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette Salade de riz Médaille de surimi & mayonnaise	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Concombre bulgare Carottes râpées à la ciboulette Potage de légumes Rillettes Salade crouton fromage	Pasta verte et copeaux de parmesan Tomates vinaigrette Tarte oignons gruyère Haricots verts et lardons Maquereau au citron
PLAT PROTIDIQUE	Boule de bœuf sauce tomate Falafels	Carbonara Carbonara aux champignons	Pizza Fromage	Croustillant au fromage Cordon bleu	Fricassée de volaille Colin aux petits légumes
FÉCULENT	Riz	Coquillettes		Frites	Pomme de terre vapeur
LÉGUME	Ratatouille	Poêlée de champignons persillés	Salade verte	Brocolis	Courgettes
FORMULE KFET	Brushetta à la bolognaise	Panini au jambon		Sandwich Lyonnais	Pain bagnat au surimi crudités
FROMAGE LAITAGE	Pyrénées 	Fromage frais		Pavé des Flandres 	Brebis crème
DESSERT	Beignet à la pomme Yaourt aromatisé Abricots au sirop Petits suisses Fruit de saison 	Moelleux au chocolat  Crème dessert chocolat Mousse cappuccino Velouté fruit Fruit de saison 	Crêpe au sucre Fruit de saison 	Flan patissier  Compote pomme-fraise Salade de fruits Yaourt sucré Fruit de saison 	Gâteau Nantais  Petits suisses aromatisés Crème brûlée au spéculoos Fromage blanc fruits rouges Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANÇAISE



PÂTISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE





















HVE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE ET LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 18 au 24 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Coleslaw	Carottes râpées vinaigrette 		Salade verte aux pommes et mimolette	Pizza fromage
	Salade de pâtes au surimi	Betteraves aux pommes 	Salade bar Crudités	Salade de pépinette au pesto	Céleri rémoulade 
	Salade haricots verts lardons	Salade de concombres, tomates et maïs	Potage Maison du jour	Tortilla sauce cocktail	Salade écolière
	Tortilla sauce piquante	Tortilla sauce pimenté		Champignon à la grecque	Salade mexicaine
	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage		Tomates au thon	Rillettes & condiments
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Gratin de pâtes au jambon	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Tartiflette	Cuisse de poulet	Paupiette de veau sauce bordelaise
	Gratin de pâtes au champignon 	Boulettes de soja au basilic 	Tartiflette végé	Gratin de poisson 	Paupiette de saumon
<b>FÉCULENT</b>	Tortis	Semoule	Salade vertes	Frites	Purée
<b>LÉGUME</b>	Poêlée d'haricots verts tomatés	Courgettes à la tomate		Épinards	Carottes Vichy 
<b>FORMULE KFET</b>	Sandwich parisienne	Flammekuche		Wrap au poulet & paprika	Wrap kebab et crudité
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Chèvre 	Saint Nectaire 	Fromage	Mimolette	Camembert 
<b>DESSERT</b>	Tarte au flan chocolaté 	Cake aux spéculoos 	Crêpe vergeoise	Gâteau marbré 	Tarte normande
	Yaourt nature	Velouté aux fruits	Buffet de fruits et yaourts	Liégeois au chocolat	Yaourt nature sucré
	Salade de fruits	Salade de fruits		Crème saveur vanille	Coupe de kiwi aux épices
	Fromage blanc sucré	Crème dessert pistache		Compote de pommes à la cannelle	Semoule au lait
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

**LEGENDE :**



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE






















EQUITABLE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE ET LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 25 au 31 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade fromagère & noix Macédoine de légumes Salami Salade de penne aux poivrons Carottes râpées vinaigrette 	Salade de blé  Œuf mayonnaise Quiche au fromage Sardine à la tomate Chou-blanc aux raisins 	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Salade de maïs Pizza fromage Saucisson à l'ail Salade fromagère Coleslaw 	Carotte râpée Cabonara ou Crème Champignon Riz Haricots verts Fruit
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Crêpinette de porc  Colin meunière 	Carbonade flammande Marmite du pêcheur 	Beignet oignons Beignet calamard	Escalope viennoise Poisson panée	<b>REPAS PARTAGE</b>  Bol de riz sauce tomate  Pomme ou banane
<b>FÉCULENT</b>	Semoule	Frites	Frites	Pâtes	
<b>LÉGUME</b>	Ratatouille	Salade	Salade verte	Haricots verts	
<b>FORMULE KFET</b>	Sandwich poulet tandoori	Bruschetta à la fondue de fromage		Sandwich au surimi, crudités	
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Cantal 	St Morêt 	Fromage	Morbier 	
<b>DESSERT</b>	Crème brûlée à la cannelle  Yaourt fromage blanc sucré Pudding chocolat Yaourt crème dessert praliné Fruit de saison 	Flan pâtissier au chocolat  Compote pomme/fraise Liégeois vanille  Yaourt nature Fruit de saison 	Brownie  Fruit de saison 	Quatre Quart  Veluté Fruits Salade de fruits frais Flan à la vanille Fruit de saison 	

**LEGENDE :**



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE





















EQUITABLE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## COLLEGE ET LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING


### Semaine du 1 au 7 Avril 2024






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Férié	Betterave vinaigrette  Nem de légumes Concombre vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail Champignon à la grecque	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Quiche Lorraine Salade caesar Taboulé Carottes râpées ciboulettes  Salade de surimi	Salade de tomate au pesto et mozzarella Tortilla sauce pimentée Chou rouge aux pommes  Rosette Salade d'endives aux noix
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		Cordon bolognaise Croustillant fromage 	Panini fromages	Sauté de dinde au cidre Falafels 	Couscous poulet Couscous poisson
<b>FÉCULENT</b>		Frites	Salade composée	Gratin dauphinois	Semoule
<b>LÉGUME</b>		Brocolis		Petits pois carottes	Légumes couscous
<b>FORMULE KFET</b>		Pizza fromage		Wrap kebab et crudité	Bruschetta savoyarde
<b>FROMAGE LAITAGE</b>		Maroilles  	Fromage	Camembert  	Edam 
<b>DESSERT</b>		Gaufre sucre  Liégeois chocolat	Beignet chocolat Fruit de saison 	Tarte flan  Yaourt nature sucré	Cake spéculoos  Salade de fruits frais
		Petit suisse aux fruits Mousse citron		Coupe de kiwi aux épices Semoule au lait	Pain perdu maison (antigaspi)  Flan à la vanille
	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 	

**LEGENDE :**

-  BIO
-  FRAICHE & FRANCAISE
-  FRAIS & LOCAL
-  HVE

-  LOCAL & BIO
-  PATISSERIE DU CHEF
-  NOUVELLE RECETTE

-  MSC
-  SAISON
-  AOP
























-  VBF
-  VEGE
-  EQUITABLE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE ET LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 8 au 14 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre Betteraves vinaigrette  Chou rouge aux pommes Tortilla sauce pimenté Champignon à la grecque	Velouté de carottes Crêpe aux fromage Coleslaw Taboulé Roulade de jambon	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Velouté de tomate Raïta de concombres au citron  Terrine de campagne Salade de lentilles Salade de tomates et maïs	Salade de riz Chou-fleur sauce ravigote Salade d'endives aux noix Samoussa de légumes Haricots verts échalotes 
PLAT PROTIDIQUE	Burger de veau à la normande Steak de soja à la normande 	Beignets d'oignons  Beignets calamards	Pizza fromage	Escalope viennoise Colin meunière 	Jambon blanc fumée Gratin de poisson
FÉCULENT	Pomme vapeur	Frites	Salade vertes	Riz pilaf	Pennes
LÉGUME	Petis pois, carottes	Haricots verts		Chou-fleur	Carottes vichy 
FORMULE KFET	Pizza fromage	Panini montagnard		Pilon de poulet tex-mex	Faluche au thon
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire 	Maroilles  	Fromage	Comté 	Cœur de Neuf Chatel 
DESSERT	Tarte chocolat 	Muffin maison 	Donut	Cake aux amandes 	Beignets pommes 
	Velouté aux fruits	Yaourt nature sucré 	Fruit de saison 	Compote de pommes 	Yaourt aux fruits
	Salade de fruits	Fromage blanc spéculoos		Crème dessert chocolat	Petits suisses aromatisés
	Mousse au chocolat	Liégeois à la vanille		Riz au lait	Liégeois chocolat
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE


























EQUITABLE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE ET LYCEE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 15 au 21 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à la ciboulette  Macédoine de légumes Salade mexicaine Concombres et maïs Friand au fromage	Salade de mâches et lardons Salade de pâtes Salade de chou Rillettes de poisson Œuf dur mayonnaise	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Roulade de jambon à la pistache Taboulé Salade de pois chiche Tomates vinaigrette  Salade d'haricots verts échalottes	Salade fromagères Céleri rémoulade  Coleslaw Crêpe au fromage Rosette & condiments
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes à la bolognaise  Bolognaise végétale 	Cuisse de poulet Poisson pané	Pilon tex-mex Beignet de calamar	Fricadelle  Gratin de poisson	Nem de dinde Nem de légumes 
FÉCULENT	Macaronnis	Semoule	Pomme sauté	Frites	Riz
LÉGUME	Duo de brocolis et choux-fleur	Courgettes braisées 	Salade composée	Jardinière de légumes	Dés de carottes à l'estragon 
FORMULE KFET	Wrap bolognaise	Ciabatta émince de volaille à la provençale		Sandwich Lyonnais	Croque monsieur
FROMAGE LAITAGE	Tommes des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Fromage	Comté 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Marbré chocolat  Yaourt aromatisé	Tarte noix de coco  Crème dessert chocolat	Quatre-quarts aux pommes  Fruit de saison 	Flan patissier  Fromage blanc fruits rouges	Brownie  Petits suisses aromatisés
	Compote pomme fraise	Mousse chocolat blanc		Salade de fruits	Crème brûlée au spéculoos
	Petits suisses	Liégeois à la vanille		Yaourt sucré	Beignets aux pommes
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE