

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 02 au 08 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Primavera Salade de pépinettes au surimi sauce Pita Saucisson sec et condiments Salade de tomates Œuf dur mayonnaise	Salade de maïs Concombres vinaigrette  Carotte & céleri à la coriandre Melon  Salami & condiments	Salade de cœurs de palmiers Chou râpé mayonnaise  Tomate vinaigrette  Crêpe au fromage Macédoine de légumes	Champignons à la grecque Betteraves  Salade Caesar Carottes râpées vinaigrette  Tartine au chèvre
PLAT PROTIDIQUE	Cheeseburger  Fishburger	Saucisse chipolatas à la provençale  Gratin de colin à la fondue de poireaux	Cordon bleu Poisson pané	Boules de bœuf sauce tomate  Falafels 
LÉGUME FÉCULENT	Carottes Vichy  Frites	Fondue de poireaux Pâtes	Courgettes à la tomate  Pommes de terre vapeur	Légumes en piperade Semoule
FORMULE KFET			Bruschetta de légumes grillés et mozzarella 	Hot-dog
FROMAGE LAITAGE	Edam	Vache Qui Rit	Mimolette	Camembert
DESSERT	Beignet au chocolat Velouté fruit	Compote de pommes Crème dessert chocolat	Pastèque  Cake aux pommes 	Brownie  Salade de fruits frais
	Salade de fruits frais Ile flottante & crème anglaise	Ananas au sirop Petits suisses sucrés	Mousse au chocolat Délicatesse aux fruits	Fromage blanc au miel Crème dessert praliné
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANÇAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 09 au 15 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres Bulgare  Macédoine de légumes Tortillas sauce cocktail Sardine sauce tomate  Salade mikado	Carottes râpées à la coriandre  Céleri rémoulade  Salade de pâtes au pesto rouge Lanières de betteraves au cumin  Saucisson sec & condiments	Salade de riz Taboulé oriental Pastèque Friand fromage Tomates vinaigrette 	Coleslaw  Rosette cornichon Salade mexicaine Piémontaise Salade de lentilles
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes gratinées à la bolognaise Lasagnes végétariennes 	Sauté de volaille au cidre  Colin sauce au cidre	Burger de bœuf sauce au poivre Steak de soja sauce au poivre 	Escalope viennoise Poisson meunière
LÉGUME FÉCULENT	Petits pois à l'étuvée (Pâtes)	Courgettes   Riz	Carottes persillées  Blé pilaf	Brocolis  Gratin dauphinois
FORMULE KFET	Croque-Monsieur	Baguette montagnarde	Sandwich thon crudités	Faluche au poulet
FROMAGE LAITAGE	Emmental	Chanteneige	Carré fromage fondu	Picon
DESSERT	Crème caramel Velouté aux fruits Salade de fruits frais Mousse au chocolat Fruit de saison 	Tarte au flan Yaourt nature sucré Délicatesse au miel Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Entremets chocolat Roulé fraise Yaourt  Compote de pommes Fruit de saison 	Donut's Mousse à la mangue Petits suisses aromatisés Pêche au sirop Fruit de saison 

LEGENDE :

 BIO

 FRAICHE & FRANÇAISE

 FRAIS & LOCAL

 LOCAL & BIO

 PATISSERIE DU CHEF

 NOUVELLE RECETTE

 POISSON FRAIS

 SAISON

 EGALIM

 VBF

 VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 16 au 22 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Haricots verts vinaigrette à l'échalote Roulade de jambon Radis beurre  Betteraves rouges vinaigrette 	Crêpe aux champignons Salade Antiboise Pâté de campagne Champignons à l'aioli Haricots blancs en vinaigrette	Carottes à l'orange Macédoine et surimi Tartine grillée tomate Melon Salade fromagère	Tarte aux oignons Taboulé Œuf dur au paprika Julienne de betteraves  Salade de maïs ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Jambon fumé Galette de blé et soja 	Carbonade flamande  Marmite Boulonnaise	Cordon bolognaise Poisson pané	Cuisse de poulet Poisson à la bordelaise
LÉGUME FÉCULENT	Ratatouille Semoule	Haricots beurre Frites	Tomates rôties  Tortis	Chou-fleur persillé  Riz
FORMULE KFET	Flammekueche	Baguette fromage	Hot-dog	Pain bagnat de thon
FROMAGE LAITAGE	Bleu	Mimolette	Edam	Chèvre
DESSERT	Flan au caramel Fromage blanc sucré Abricots au sirop Crème dessert praliné Fruit de saison	Yaourt aux fruits Tarte aux pommes Compote pomme/fraise Entremets vanille Fruit de saison 	Carré crème Liégeois chocolat Salade de fruits frais Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fromage frais coulis de fruits Crêpe au sucre Poire cuite au chocolat Crème saveur caramel Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 23 au 29 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de maïs Duo de crudités  Saucisson à l'ail Potage crécy Maquereau à la tomate	Lentilles en salade Tomates à la ciboulette  Concombres à la bulgare  Œuf dur sauce cocktail Salade verte champignons	Rillettes & condiments Salade de pâtes Céleri rémoulade Haricots beurre en salade Carottes râpées vinaigrette 	Salade de tomates  à la mozzarella Velouté de légumes Quiche lorraine Salade niçoise Endives aux pommes
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise  Bolognaise végétale 	Pizza reine  Pizza fromage 	Couscous boulettes merguez  Boulettes de soja au basilic 	Poulet à la normande  Filet de colin sauce Hollandaise
LÉGUME	Aubergines rôties	Salade	Légumes couscous	Poêlée de champignons
FÉCULENT	Macaronis		Semoule	Pommes vapeur
FORMULE KFET	Faluche poulet crudités mayonnaise		Wrap au surimi	Panini au jambon et mozzarella
FROMAGE LAITAGE	Rondelé	Tomme noire	Brie	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel	Éclair chocolat	Velouté aux fruits	Fromage blanc brisures de biscuits
	Yaourt aromatisé	Mousse à la framboise	Gaufre au chocolat	Salade de fruits frais
	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Coupe exotique	Pain perdu maison (antigaspi) 
	Crème dessert	Entremets au citron	Semoule au lait	Flan à la vanille
	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANÇAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Concombre à la bulgare</p> <p>Salade créole</p> <p>Roulade de surimi sauce cocktail</p> <p>Potage minestrone</p> <p>Cœur de blé aux trois poivrons</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Endives aux pommes</p> <p>Salami & cornichons</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Roulade de jambon blanc et macédoine</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Carottes râpées citronnées</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Coupe orientale</p> <p>Roulade & condiments</p>	<p>Chou blanc et dés de fromage</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Sardine à la tomate</p> <p>Tortilla sauce salsa</p> <p>Samoussa de légumes</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Burger de veau</p> <p>Steak soja </p>	<p>Sauté de poulet basquaise </p> <p>Cubes de poisson basquaise</p>	<p>Tartiflette</p> <p>Tartiflette végétale </p>	<p>Omelette au fromage </p> <p>Colin à la provençale</p>
LÉGUME	<p>Carottes Vichy </p>	<p>Légumes basquaise</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Petits pois</p>
FÉCULENT	<p>Purée</p>	<p>Pâtes Tortis</p>		<p>Riz</p>
FORMULE KFET	<p>Ciabatta au jambon et crudités</p>	<p>Demi-faluche béchamel emmental</p>	<p>Bruschetta</p>	<p>Wrap au poulet & salade</p>
FROMAGE LAITAGE	<p>Brie</p>	<p>Camembert</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Chèvre</p>
DESSERT	<p>Barre pâtissière sirop citronné</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Tarte croissant abricot</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Beignet chocolat</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Tiramisu </p> <p>Compote de pommes à la cannelle</p>
	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Entremets chocolat</p>	<p>Poire cuite sauce caramel</p> <p>Mousse saveur cappuccino</p>	<p>Ananas au sirop</p> <p>Liégeois</p>	<p>Crème saveur vanille</p> <p>Petits suisses</p>
	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE NOTRE-DAME IMMACULÉE - TOURCOING

Semaine du 07 au 13 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de campagne Salade Caesar Carottes râpées à l'ananas Crêpe au fromage Soupe de légumes	Concombres au maïs  Chou rouge vinaigrette Velouté d'asperges Rosette Salade de pâtes	Toast au chèvre chaud Crème de courgettes Céleri rémoulade Nem aux légumes Salade verte aux croûtons	Betteraves ciboulette Taboulé Salade Coleslaw  Chou rouge vinaigrette  Terrine océane
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc à l'origan  Lasagnes ricotta épinards chèvre 	Cuisse de poulet rôti Gratin de fruits mer	Crêpinette Poisson blanc au citron	Poisson meunière  Croustillant fromager 
LÉGUME	Poêlée de légumes	Courgettes braisées 	Brocolis	Courge
FÉCULENT	Pâtes	Frites	Purée de pommes de terre	Riz au curcuma
FORMULE KFET	Bruschetta de légumes	Ciabatta poulet tomate	Wrap surimi	Hot dog
FROMAGE LAITAGE	Munster	Emmental	Cantal	Bleu
DESSERT	Tarte aux poires	Brownie	Flan pâtissier	Crêpe au sucre
	Salade fruits frais	Mousse au chocolat blanc	Salade de fruits	Crème au caramel
	Entremets pistache	Compote de fruits	Pomme cuite au chocolat	Pêche au sirop
	Crème dessert praliné	Yaourt nature sucré	Gélatifé chocolat	Fromage blanc au spéculoos
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison 	Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

