

# 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<br>Salade de pépinettes au surimi sauce Pita<br>Saucisson sec et condiments<br>Salade de tomates<br>Œuf dur mayonnaise | Salade de maïs<br>Concombres vinaigrette <br>Carotte & céleri à la coriandre<br>Melon <br>Salami & condiments | Salade de cœurs de palmiers<br>Chou râpé mayonnaise <br>Tomate vinaigrette <br>Crêpe au fromage<br>Macédoine de légumes | Champignons à la grecque<br>Betteraves <br>Salade Caesar<br>Carottes râpées vinaigrette <br>Tartine au chèvre |
| PLAT PROTIDIQUE | Cheeseburger <br>Fishburger                            | Saucisse chipolatas à la provençale <br>Gratin de colin à la fondue de poireaux  | Cordon bleu<br>Poisson pané   | Boules de bœuf sauce tomate <br>Falafels    |
| LÉGUME FÉCULENT | Carottes Vichy <br>Frites                              | Fondue de poireaux<br>Pâtes   | Courgettes à la tomate <br>Pommes de terre vapeur  | Légumes en piperade<br>Semoule  |
| FORMULE KFET    |   |   | Bruschetta de légumes grillés et mozzarella    | Hot-dog   |
| FROMAGE LAITAGE | Edam  | Vache Qui Rit   | Mimolette   | Camembert   |
| DESSERT         | Beignet au chocolat<br>Velouté fruit  | Compote de pommes<br>Crème dessert chocolat   | Pastèque <br>Cake aux pommes    | Brownie <br>Salade de fruits frais   |
|                 | Salade de fruits frais<br>Ile flottante & crème anglaise  | Ananas au sirop<br>Petits suisses sucrés  | Mousse au chocolat<br>Délicatessen aux fruits   | Fromage blanc au miel<br>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 <br>Macédoine de légumes<br>Tortillas sauce cocktail<br>Sardine sauce tomate <br>Salade mikado | Carottes râpées à la coriandre <br>Céleri rémoulade <br>Salade de pâtes au pesto rouge<br>Lanières de betteraves au cumin <br>Saucisson sec & condiments | Salade de riz<br>Taboulé oriental<br>Pastèque<br>Friand fromage<br>Tomates vinaigrette    | Coleslaw <br>Rosette cornichon<br>Salade mexicaine<br>Piémontaise<br>Salade de lentilles           |
| PLAT PROTIDIQUE    | Lasagnes gratinées à la bolognaise<br>Lasagnes végétariennes   | Sauté de volaille au cidre <br>Colin sauce au cidre  | Burger de bœuf sauce au poivre<br>Steak de soja sauce au poivre   | Escalope viennoise<br>Poisson meunière  |
| LÉGUME<br>FÉCULENT | Petits pois à l'étuvée<br>(Pâtes)   | Courgettes <br>Riz   | Carottes persillées <br>Blé pilaf   | Brocolis <br>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<br>Velouté aux fruits<br>Salade de fruits frais<br>Mousse au chocolat<br>Fruit de saison   | Tarte au flan<br>Yaourt nature sucré<br>Délicatesse au miel<br>Liégeois à la vanille<br>Fruit de saison    | Entremets chocolat<br>Roulé fraise<br>Yaourt <br>Compote de pommes<br>Fruit de saison  | Donut's<br>Mousse à la mangue<br>Petits suisses aromatisés<br>Pêche au sirop<br>Fruit de saison  |

LEGENDE :

 BIO

 FRAICHE & FRANÇAISE

 FRAIS & LOCAL

 LOCAL & BIO

 PATISSERIE DU CHEF

 NOUVELLE RECETTE

 POISSON FRAIS

 SAISON

 EGALIM

 VBF

 VEGETE

# 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<br>Haricots verts vinaigrette à l'échalote<br>Roulade de jambon<br>Radis beurre <br>Betteraves rouges vinaigrette  | Crêpe aux champignons<br>Salade Antiboise<br>Pâté de campagne<br>Champignons à l'aioli<br>Haricots blancs en vinaigrette  | Carottes à l'orange<br>Macédoine et surimi<br>Tartine grillée tomate<br>Melon<br>Salade fromagère            | Tarte aux oignons<br>Taboulé<br>Œuf dur au paprika<br>Julienne de betteraves <br>Salade de maïs ciboulette                |
| PLAT PROTIDIQUE    | Jambon fumé<br>Galette de blé et soja   | Carbonade flamande <br>Marmite Boulonnaise   | Cordon bolognaise<br>Poisson pané  | Cuisse de poulet<br>Poisson à la bordelaise  |
| LÉGUME<br>FÉCULENT | Ratatouille<br>Semoule   | Haricots beurre<br>Frites   | Tomates rôties <br>Tortis | Chou-fleur persillé <br>Riz   |
| FORMULE KFET       | Flammekueche   | Baguette fromage  | Hot-dog  | Pain bagnat de thon  |
| FROMAGE LAITAGE    | Bleu   | Mimolette   | Edam   | Chèvre   |
| DESSERT            | Flan au caramel<br>Fromage blanc sucré<br>Abricots au sirop<br>Crème dessert praliné<br>Fruit de saison  | Yaourt aux fruits<br>Tarte aux pommes<br>Compote pomme/fraise<br>Entremets vanille<br>Fruit de saison  | Carré crème<br>Liégeois chocolat<br>Salade de fruits frais<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit de saison         | Fromage frais coulis de fruits<br>Crêpe au sucre<br>Poire cuite au chocolat<br>Crème saveur caramel<br>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<br>Duo de crudités <br>Saucisson à l'ail<br>Potage crécy<br>Maquereau à la tomate                     | Lentilles en salade<br>Tomates à la ciboulette <br>Concombres à la bulgare <br>Œuf dur sauce cocktail<br>Salade verte champignons | Rillettes & condiments<br>Salade de pâtes<br>Céleri rémoulade<br>Haricots beurre en salade<br>Carottes râpées vinaigrette                       | Salade de tomates  à la mozzarella<br>Velouté de légumes<br>Quiche lorraine<br>Salade niçoise<br>Endives aux pommes |
| PLAT PROTIDIQUE | Bolognaise <br>Bolognaise végétale  | Pizza reine <br>Pizza fromage   | Couscous boulettes merguez <br>Boulettes de soja au basilic  | Poulet à la normande <br>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

 PATISserie 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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  | VENDREDI  |
|-----------------|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE    | Terrine de campagne<br>Salade Caesar<br>Carottes râpées à l'ananas<br>Crêpe au fromage<br>Soupe de légumes   | Concombres au maïs <br>Chou rouge vinaigrette<br>Velouté d'asperges<br>Rosette<br>Salade de pâtes | Toast au chèvre chaud<br>Crème de courgettes<br>Céleri rémoulade<br>Nem aux légumes<br>Salade verte aux croûtons | Betteraves ciboulette<br>Taboulé<br>Salade Coleslaw <br>Chou rouge vinaigrette <br>Terrine océane |
| PLAT PROTIDIQUE | Sauté de porc à l'origan <br>Lasagnes ricotta épinards chèvre  | Cuisse de poulet rôti<br>Gratin de fruits mer  | Crêpinette<br>Poisson blanc au citron  | Poisson meunière <br>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

