

api



75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



Bon appétit!

Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing



Réalisé par le chef
Repas végétarien





Le pain est local et artisanal

mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	PAMPLEMOUSSE OU LENTILLES CORAIL VINAIGRETTE OU FEUILLETÉ HOT DOG	CAROTTES RAPEES LOCALES OU HARICOTS VERTS BALSAMIQUE OU FLAN AUX LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL OU CÉLERI BRANCHE LOCAL AUX POMMES OU POP CORN SALÉ
CHILI SIN CARNE DU CHEF OU BOULETTES D'AGNEAU	VOL AU VENT DE VOLAILLE OU VOL AU VENT DE POISSON MSC	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE CITRON OU CORDON BLEU	SAUTÉ DE PORC À L'ORIENTALE OU BOULETTES TOMATES BASILIC
RIZ		POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES BROCOLIS	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS
LÉGUMES CHILI	SALADE VERTE LOCALE		
FROMAGE			
FRUIT DE SAISON OU CRÊPE AU CHOCOLAT OU LIÉGEOIS VANILLE	SEMOULE AU LAIT OU FRUIT DE SAISON OU VELOUTÉ	FRUIT DE SAISON OU VELOUTÉ AUX FRUITS OU FAR BRETON	GALETTE DES ROIS OU SALADE DE FRUITS OU YAOURT NATURE SUCRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.



Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing

Produit local 
Pêche durable 

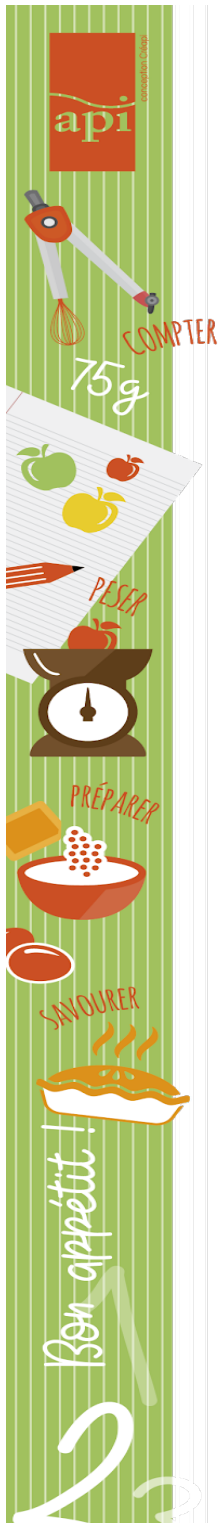
Repas végétarien 
Réalisé par le chef 



 Le pain est local et artisanal



lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
	MINI PIZZA OU BETTERAVES ROUGES LOCALES  OU ABRICOT AU THON	COLESLAW OU SALADE DE BLE OU SAUCISSON A L'AIL	SALADE LOCALE FROMAGÈRE  OU DUO D'AGRUMES OU AVOCAT CREVETTE	
BOULETTES DE LÉGUMES  OU RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE  OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	QUICHE LORRAINE OU QUICHE AUX LÉGUMES 	AIGUILLETES DE POULET MARINÉS OU NUGGETS DE POISSON	CARBONADE FLAMANDE LOCALE  OU PECHE DU JOUR
COEUR DE BLÉ FONDUE D'ÉPINARDS	RIZ CHAMPIGNONS A LA CREME	SALADE VERTE	PURÉE DE PATATES DOUCES PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON OU RIZ AU LAIT OU FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	LIEGEOIS OU PETIT SUISE OU FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE OU SALADE DE FRUITS DE SAISON OU COMPOTE POMMES POIRES	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF À LA NOIX DE COCO  OU FRUIT DE SAISON OU ENTREMET EXOTIQUE	FRUIT DE SAISON OU CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT OU CAKE AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.



Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing

Repas à thème

Produit local 
Pêche durable 










Repas végétarien 
Réalisé par le chef 

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN

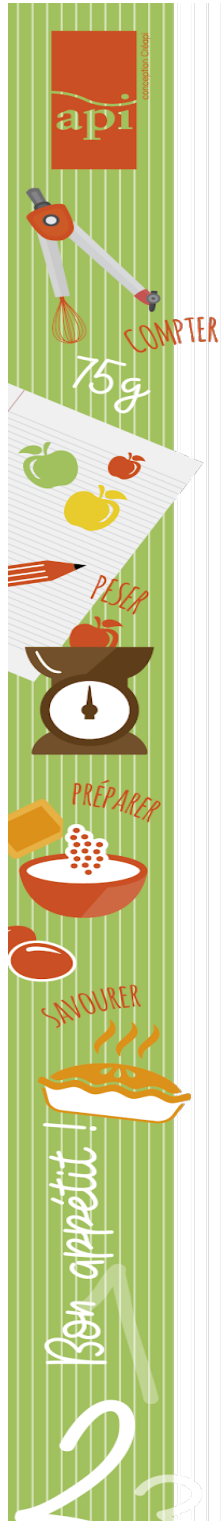


 Le pain est local et artisanal



Repas à thème "La Savoie"

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MACÉDOINE DE LÉGUMES OU SALADE COMPOSÉE OU TOAST AU MAROILLES	POTAGE DE LÉGUMES OU CRÊPE AU FROMAGE OU CÉLERI RAVE LOCAL AU CURRY 		CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE  OU HOUMOUS ET SES CROÛTONS  OU TABOULÉ	
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE  OU SAUTE DE VOLAILLE	JAMBON BRAISÉ OU DOS DE LIEU NOIR MSC SAUCE PROVENÇALE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE OU FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	TARTIFLETTE SAVOYARDE OU CHEESE TIFLETTE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE  OU BOULETTES DE LÉGUMES 
PENNE AUX PETITS LÉGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA  SALADE VERTE	PATATES DOUCES POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS
		FROMAGE		FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS OU COMPOTE DE FRUITS OU ROULE A LA CONFITURE	YAOURT LOCAL  OU MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT OU FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON OU PETIT SUISSE OU ENTREMET DU CHEF	GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE  OU COCKTAIL DE FRUITS OU PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.




Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing

Produit local 
Pêche durable 

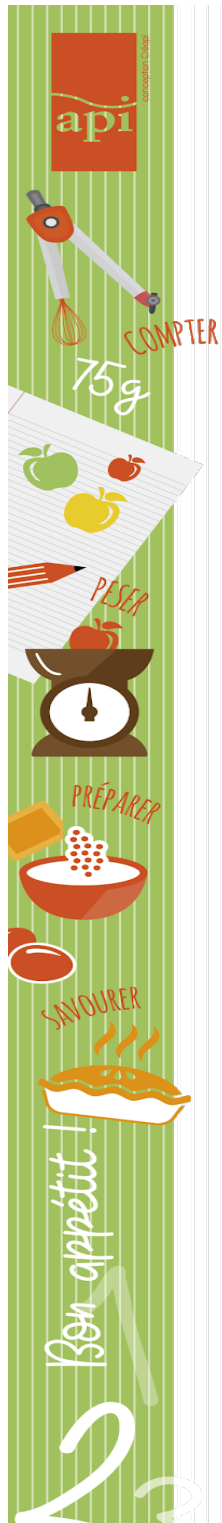
Repas végétarien 
Réalisé par le chef 

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN

 Le pain est local et artisanal

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
CAROTTES RAPEES LOCALES 		SALADE DE PÂTES AU PESTO		FRIAND AU FROMAGE
OU POIREAUX VINAIGRETTE		OU MACHE A L'EMMENTAL		OU ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 
OU SALADE AU MAIS		OU SALADE ITALIENNE		OU MAQUEREUX À L'HUILE D'OLIVE
PANÉ FROMAGER 	ROTI DE PORC A LA FORESTIERE	POULET SAUCE SUPRÊME	HACHIS PARMENTIER	MARMITE MSC DU PÊCHEUR 
OU SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON GOULASH 	OU CASOLETTE DE LA MER MSC 	OU OMELETTE AUX FINES HERBES 	OU HACHIS PARMENTIER DE LÉGUMES 	OU BOULETTES D'AGNEAU
POMMES DE TERRE FONDANTES	SEMOULE	PÂTES		RIZ
CAROTTES LOCALES 	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	POELEE DE LEGUMES LOCAUX 	SALADE VERTE LOCALE 	FONDUE D'ÉPINARDS
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	TARTE AU SUCRE DU CHEF 	CRÈME DESSERT AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
OU CRÈME CAMEL	OU SEMOULE AU LAIT	OU FRUIT DE SAISON	OU CAKE POIRE CHOCOLAT DU CHEF 	OU YAOURT AROMATISÉ
OU VELOUTE	OU MELI MELO DE FRUITS	OU PANNA COTTA AUX FRUITS	OU COMPOTE DE FRUITS	OU RIZ AU LAIT



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.



Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing













 Le pain est local et artisanal

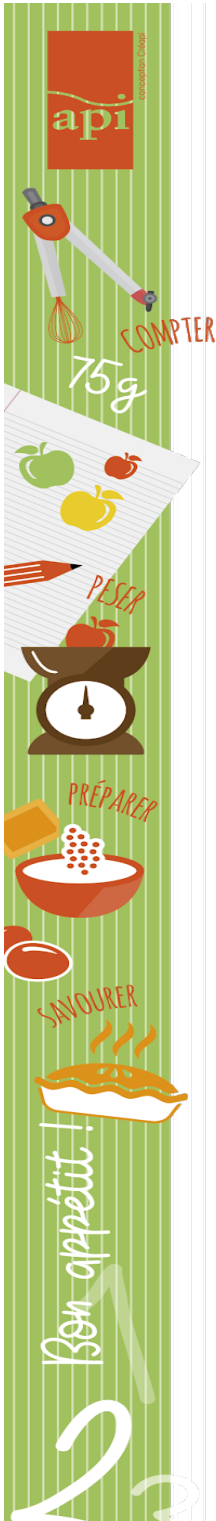
Produit local 
Pêche durable 

Repas végétarien 
Réalisé par le chef 

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<p>COLESLAW LOCAL </p> <p>OU SALADE AU MAÏS ET HARICOTS ROUGES</p> <p>OU POIREAUX MOUSSELINE</p>		<p>ROULADE AU JAMBON</p> <p>OU CHOU BLANC AUX POMMES LOCALES </p> <p>OU POTAGE AUX CAROTTES</p>		<p>SARDINES À LA TOMATE</p> <p>OU FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p>
<p>LASAGNES DE POISSON MSC </p> <p>OU LASAGNES DE LÉGUMES </p>	<p>DAHL DE LENTILLES CORAIL </p> <p>OU AIGUILLETES FAÇON BLANQUETTE</p>	<p>BOLOGNAISE</p> <p>OU BOLOGNAISE DE LEGUMES </p>	<p>SAUTE DE POULET MARINE</p> <p>OU NUGGETS DE BLÉ </p>	<p>MERGUEZ</p> <p>OU FRITTATA A L'ORIENTALE </p>
	<p>RIZ</p> <p>LÉGUMES BLANQUETTE</p>	<p>COQUILLETES</p> <p>DUO DE LÉGUMES DE SAISON</p>	<p>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES </p> <p>ET DE CHOU-FLEUR</p>	<p>SEMOULE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p>
<p>SALADE VERTE</p>	<p>FROMAGE</p>		<p>FROMAGE</p>	
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>OU FLAN AU CAMEL</p> <p>OU BEIGNET A LA POMME</p>	<p>BROWNIE DU CHEF </p> <p>OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE FRUITS</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>OU MOUSSE AU CAFE</p>	<p>CRÊPES DE LA CHANDELEUR</p> <p>OU PETIT SUISSE</p> <p>OU CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p> <p>OU PUDDING</p>


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.



Restaurant scolaire du collège Charles Péguy Tourcoing

Repas végétarien 
Produit local 
Pêche durable 

Repas à thème












Réalisé par le chef 

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



 Le pain est local et artisanal

Repas à thème "L'Alsace"

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
	CAROTTES RAPEES LOCALES 		LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE
	OU SALADE DE BLÉ TOMATE		OU DEMI POMELO	OU TARTINE ALSACIENNE
	OU POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE 		OU SALADE DE CHÈVRE	OU SALADE DE PATATES DOUCES RÔTIES
SPAGHETTI AU SAUMON MSC 	BOEUF BOURGUIGNON	BOULETTES D'AGNEAU AU THYM	PAELLA VÉGÉTARIENNE 	CHOUCROUTE
OU FLAN DE LÉGUMES AU FROMAGE 	OU DOS DE CABILLAUD MSC SAUCE CIBOULETTE 	OU BOULETTES TOMATES BASILIC 	OU SAUTÉ DE VOLAILLE A LA DIJONNAISE	OU OMELETTE A L'ALSACIENNE 
(SPAGHETTI)	POMMES DE TERRE RISSOLEES	SEMOULE	RIZ	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 
PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	FONDUE D'ENDIVES LOCALES 	LÉGUMES CHOUCROUTE
FROMAGE		FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL DE LA FERME 	FORÊT NOIRE DU CHEF
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	OU CREME AUX OEUFS	OU POIRE AU SIROP	OU FRUIT DE SAISON
OU FLAN AU CAMEL	OU FRUIT DE SAISON	OU PETIT SUISSE	OU SALADE DE FRUITS	OU CRÈME DESSERT CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Une corbeille de fruits sera mise à disposition tous les jours.

