



75g



appétit!

Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Réalisé par le chef

Repas végétarien



Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants



Le pain est local et artisanal

mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	CAROTTES RAPEES LOCALES	SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
	OU HARICOTS VERTS BALSAMIQUE	OU CÉLERI BRANCHE LOCAL AUX POMMES
CHILI SIN CARNE DU CHEF	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC A L'ORIENTALE
OU BOULETTES D'AGNEAU	OU CORDON BLEU	OU BOULETTES TOMATES BASILIC
RIZ	POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES	SEMOULE
LÉGUMES CHILI	BROCOLIS	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	VELOUTE AUX FRUITS	GALETTE DES ROIS
OU CRÊPE AU CHOCOLAT	OU FRUIT DE SAISON	OU SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Produit local 
Pêche durable 

Repas végétarien 
Réalisé par le chef 

Entrées rassurantes
Entrées "découverte"
Plats rassurants 

Le pain est local et artisanal

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
	<p>MINI PIZZA</p> <p>OU BETTERAVES ROUGES LOCALES </p>		<p>RILLETTES DE POISSON MSC </p> <p>OU SALADE FROMAGÈRE</p>
<p>BOULETTES DE LÉGUMES </p> <p>OU RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME</p>	<p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE </p> <p>OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE</p>	<p>AIGUILLETES DE POULET MARINÉS</p> <p>OU NUGGETS DE POISSON</p>	<p>CARBONADE FLAMANDE LOCALE </p> <p>OU PECHE DU JOUR</p>
<p>COEUR DE BLÉ</p> <p>FONDUE D'ÉPINARDS</p>	<p>RIZ</p> <p>CHAMPIGNONS A LA CREME</p>	<p>PURÉE DE PATATES DOUCES</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p>	<p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>SALADE VERTE</p>
<p>FROMAGE</p>		<p>FROMAGE</p>	
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>OU RIZ AU LAIT</p>	<p>LIEGEOIS</p> <p>OU PETIT SUISSE</p>	<p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF À LA NOIX DE COCO </p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>OU CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing

Repas à thème



Repas végétarien

Réalisé par le chef



Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

Le pain est local et artisanal

Repas à thème "La Savoie"

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MACÉDOINE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES		TABOULÉ DE CHOU FLEUR
OU SALADE COMPOSÉE	OU CRÊPE AU FROMAGE		OU CÉLERI LOCAL RÉMOULADE
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE	JAMBON BRAISÉ	TARTIFLETTE SAVOYARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
OU SAUTE DE VOLAILLE	OU DOS DE LIEU NOIR MSC SAUCE PROVENÇALE	OU CHEESE TIFLETTE	OU BOULETTES DE LÉGUMES
PENNE AUX PETITS LÉGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA		SEMOULE
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	LEGUMES COUSCOUS
		FROMAGE	
SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT LOCAL	GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF	ILE FLOTTANTE
OU COMPOTE DE FRUITS	OU MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	OU COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Le pain est local et artisanal

Produit local

Pêche durable

Repas végétarien

Réalisé par le chef

Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants



lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
CAROTTES RAPEES LOCALES		CÉLERI RÂPÉ À LA MIMOLETTE	FRIAND AU FROMAGE
OU POIREAUX VINAIGRETTE		OU SALADE PIÉMONTAISE	OU ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE
PANÉ FROMAGER	ROTI DE PORC A LA FORESTIERE	HACHIS PARMENTIER	MARMITE MSC DU PÊCHEUR
OU SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON GOULASH	OU CASSOLETTA DE LA MER MSC	OU HACHIS PARMENTIER DE LÉGUMES	OU BOULETTES D'AGNEAU
POMMES DE TERRE FONDANTES	SEMOULE		RIZ
CAROTTES LOCALES	POËLÉE DE CHAMPIGNONS	SALADE VERTE LOCALE	FONDUE D'ÉPINARDS
	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CRÈME DESSERT AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON
OU CRÈME CAMEL	OU SEMOULE AU LAIT	OU CAKE POIRE CHOCOLAT DU CHEF	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



concepteur cuisine



75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



appétit!



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing

Produit local

Pêche durable

Repas végétarien

Réalisé par le chef



Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

Le pain est local et artisanal

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<p>COLESLAW LOCAL </p> <p>OU SALADE AU MAÏS ET HARICOTS ROUGES</p>			<p>SARDINES À LA TOMATE</p> <p>OU FEUILLETÉ AU FROMAGE</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>SAUTE DE POULET MARINE</p> <p>OU NUGGETS DE BLÉ </p>	<p>MERGUEZ</p> <p>OU FRITTATA A L'ORIENTALE </p>
<p>SALADE VERTE</p>	<p>RIZ</p> <p>LÉGUMES BLANQUETTE</p>	<p>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES </p> <p>ET DE CHOU-FLEUR</p>	<p>SEMOULE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p>
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>OU FLAN AU CARMEL</p>	<p>FROMAGE</p> <p>BROWNIE DU CHEF </p> <p>OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>FROMAGE</p> <p>CRÊPES DE LA CHANDELEUR</p> <p>OU PETIT SUISSE</p>	<p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



concepteur cuisine



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



appétit!



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing

Repas végétarien

Produit local

Pêche durable

Repas à thème

Réalisé par le chef

Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants



Le pain est local et artisanal

Repas à thème "L'Alsace"

lundi 06 février	mardi 07 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
SPAGHETTI AU SAUMON MSC	BOEUF BOURGUIGNON	PAELLA VÉGÉTARIENNE	CHOUCROUTE
OU FLAN DE LÉGUMES AU FROMAGE	OU DOS DE CABILLAUD MSC SAUCE CIBOULETTE	OU SAUTÉ DE VOLAILLE A LA DIJONNAISE	OU OMELETTE A L'ALSACIENNE
(SPAGHETTI)	POMMES DE TERRE RISSOLEES	RIZ	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE	FONDUE D'ENDIVES LOCALES	LÉGUMES CHOUCROUTE
FROMAGE			
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	YAOURT LOCAL DE LA FERME	FORÊT NOIRE DU CHEF
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	OU POIRE AU SIROP	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.