

Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien



Repas à thème
"Carnaval"

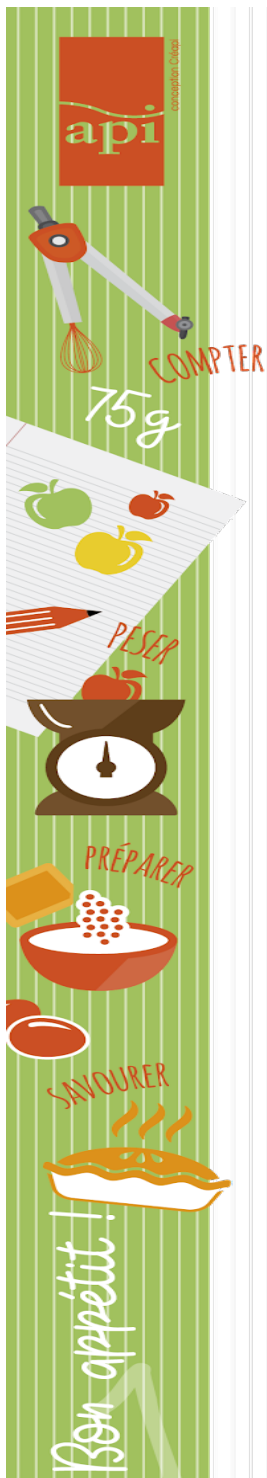
Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Charles	fêtons les Guénoles
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES		VELOUTÉ DE POTIRON
OU CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE	OU LAITUE VINAIGRETTE		OU SALADE DE PERLES AU PESTO
BLANQUETTE DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE
OU NUGGETS DE POISSON	OU RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	OU WATERZOÏ DE POISSON MSC	OU BOLOGNAISE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM	RIZ	FRITES	PÂTES
POÉLÉE DE CHAMIGNONS ET CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS À L'AIL
		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	BEIGNET	FRUIT DE SAISON
OU CRÈME VANILLE	OU FRUIT DE SAISON		OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing










Réalisé par le chef 

Produit Local 

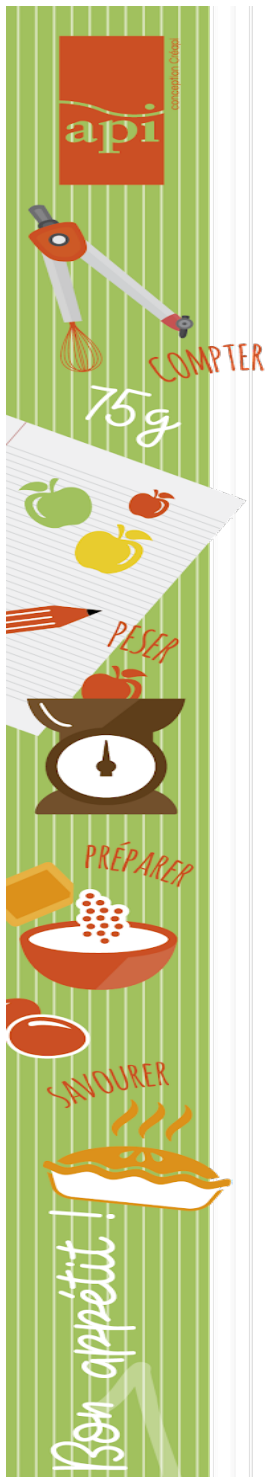
Pêche durable 

Repas végétarien 

Entrées rassurantes
Entrées "découverte"
Plats rassurants

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
	POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE AUX CROÛTONS	
	OU ENDIVES VINAIGRETTE	OU SALADE DE LENTILLES	
JAMBON LAQUÉ AU MIEL	POULET MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES)	PASTA PARTY SAUCE AUX FROMAGES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
OU FILET DE MERLU MSC À L'ESTRAGON 	OU COLOMBO DE POISSON MSC 	OU PASTA PARTY SAUCE CARBONARA	OU CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES) 
POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES 	SEMOULE	TORTIS	RIZ
BROCOLIS GRATINÉS	CAROTTES RÔTIÉS	AUX PETITS LÉGUMES	LÉGUMES CHILI
FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC À CUSTOMISER	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU COMPOTE DE POIRES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Réalisé par le chef 

Produit Local 









Pêche durable 

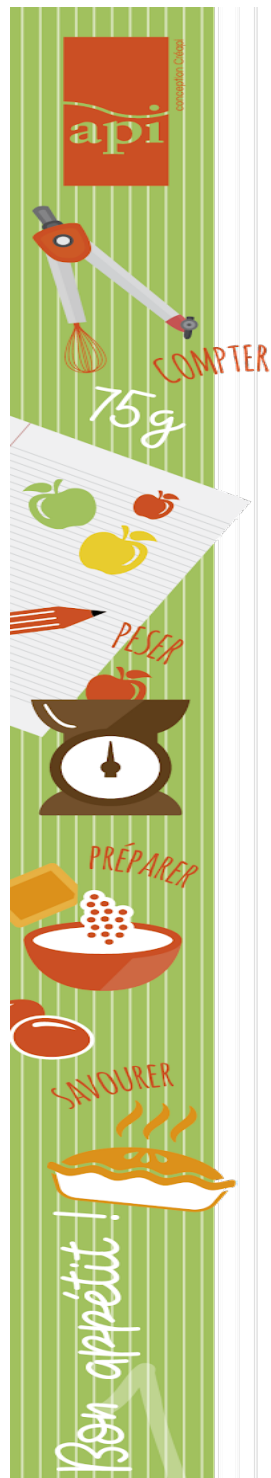
Repas végétarien 

Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick
SAUCISSON À L'AIL		POTAGE DE LÉGUMES	CHOU BLANC LOCAL AUX POMMES 
OU HOUMOUS ET SES GROÛTONS		OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OU VELOUTÉ DE LÉGUMES
OMELETTE AU FROMAGE 	SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO	LASAGNES BOLOGNAISE	FISH AND CHIPS
OU PAUPIETTE DE DINDE	OU PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE 	OU LASAGNES DE SAUMON MSC 	OU BOULETTES SAUCE CURRY 
PENNE	POMMES DE TERRE GRENAILLE		FRITES
HARICOTS VERTS À L'AIL	PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE VERTE LOCALE 
	FROMAGE		
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AUX FRUITS











Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing

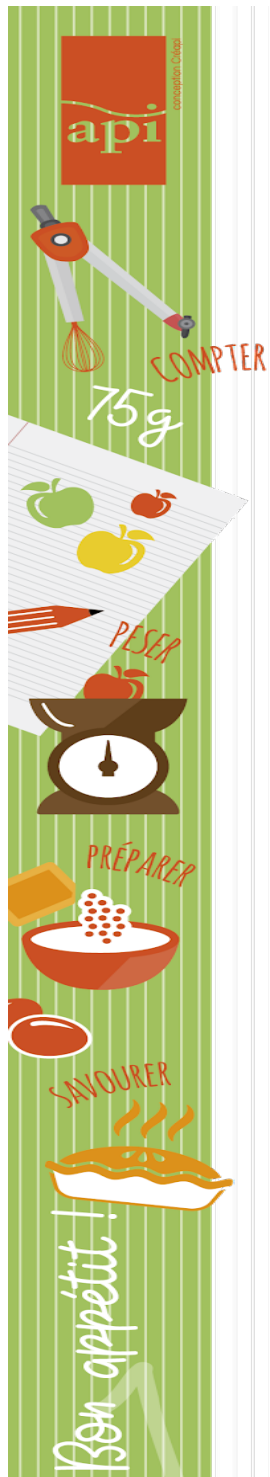


- Réalisé par le chef 
- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 

- Entrées rassurantes
- Entrées "découverte"
- Plats rassurants

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine
	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE AUX CROÛTONS
	OU CRÊPE AU FROMAGE		OU CHOU BLANC FAÇON RÉMOULADE
CHILI SIN CARNE 	RÔTI DE PORC AUX POMMES	CORDON BLEU DE DINDE	TIMBALE DE POISSON MSC À LA BRÉSILIENNE 
OU BLANQUETTE DE POISSON MSC 	OU OMELETTE EMMENTAL 	OU CAPPALETTI AU SAUMON GRATINÉ	OU TARTE AU FROMAGE 
RIZ CRÉOLE	TORTIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
POÊLÉE DE CAROTTES LOCALES 	FONDUE D'ÉPINARDS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
OU ILE FLOTTANTE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Réalisé par le chef

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Rupert	fêtons les Gontran	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
SALADE DE RIZ AUX POIVRONS		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	
OU SALADE AU MAÏS		OU MACEDOINE DE LEGUMES	
RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	COUSCOUS (POULET ET MERGUEZ)	LASAGNE AUX LÉGUMES	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE
OU FILET DE COLIN MSC AUX ÉPICES	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU CHIPOLATA	OU PANÉ FROMAGER
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	COQUILLETES	COEUR DE BLÉ
CHOUX DE BRUXELLES	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	ET CHOU-FLEUR LOCAL
	FROMAGE		FROMAGE
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU POMME AU FOUR	OU FRUIT DE SAISON	OU ANANAS RÔTI AU MIEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



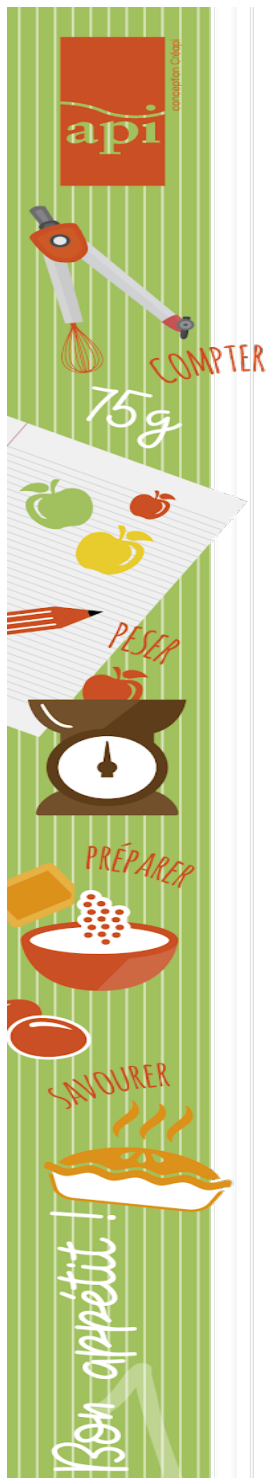
PRÉPARER



SAVOURER



Bon appétit!



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Réalisé par le chef 

Produit Local 







Pêche durable 

Repas végétarien 

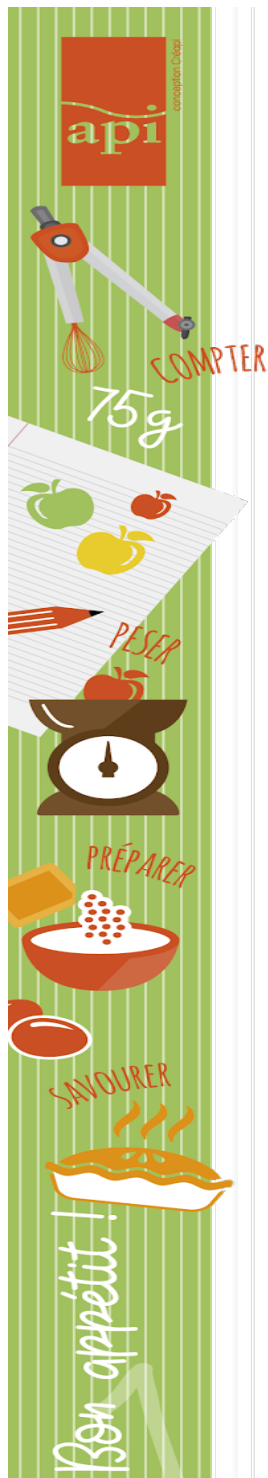
Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Célestin	fêtons les Jean Baptiste
	RADIS ROSE ET BEURRE	PIZZA AU FROMAGE	
	OU SALADE DE POIS CHICHES	OU COLESLAW AUX POMMES ET CURRY	
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	PAELLA AU POULET	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 
OU POISSON PANÉ AU CITRON	OU OMELETTE AU FROMAGE 	OU PAELLA VÉGÉTARIENNE 	OU BOULETTES DE BOEUF À L'ORIENTALE 
PÂTES	FRITES	RIZ	SEMOULE
BROCOLIS	HARICOTS PLATS		POÉLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU RIZ AU LAIT	OU COCKTAIL DE FRUITS	OU LIÉGEOIS CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing



Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 









Entrées rassurantes

Entrées "découverte"

Plats rassurants

Repas à thème
"Chasse aux oeufs"

lundi 10 avril fêtons les Fulbert	mardi 11 avril fêtons les Stanislas	jeudi 13 avril fêtons les Ida	vendredi 14 avril fêtons les Maxime
LUNDI DE PÂQUES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
	OU BETTERAVES ROUGES		OU MACEDOINE DE LEGUMES
	CHIPOLATA SAUCE AU THYM	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON 
	OU VOL AU VENT DE POISSON MSC 	OU FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE 	OU POULET AU THYM
	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE	SEMOULE
	GRATIN DE BLETTES À LA TOMATE	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS
	YAOURT LOCAL 	FROMAGE	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	NID DE PÂQUES DU CHEF 	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.