



## Restaurant scolaire de l'école Saint Louis Tourcoing

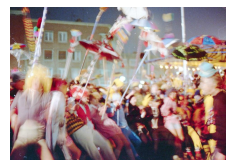


Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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 Guénolé
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES		VELOUTÉ DE POTIRON
BLANQUETTE DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE AUX FINES HERBES 	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 
<b>POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM</b> 	RIZ	FRITES	PÂTES
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES	<b>FONDUE DE POIREAUX LOCAUX</b> 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS À L'AIL
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	BEIGNET	FRUIT DE SAISON

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	
JAMBON LAQUÉ AU MIEL	POULET MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES)	PASTA PARTY SAUCE AUX FROMAGES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES 	SEMOULE	TORTIS	RIZ
BROCOLIS GRATINÉS	CAROTTES RÔTIÉS	AUX PETITS LÉGUMES	LÉGUMES CHILI
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC À CUSTOMISER	FRUIT DE SAISON

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 
OMELETTE AU FROMAGE 	SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO	LASAGNES BOLOGNAISE	FISH AND CHIPS
PENNE	POMMES DE TERRE GRENAILLE		FRITES
HARICOTS VERTS À L'AIL	PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE VERTE LOCALE 
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

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 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
CHILI SIN CARNE 	RÔTI DE PORC AUX POMMES	CORDON BLEU DE DINDE	TIMBALE DE POISSON MSC À LA BRÉSILIENNE 
RIZ CRÉOLE	TORTIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
POÊLÉE DE CAROTTES LOCALES 	FONDUE D'ÉPINARDS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

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	
RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	COUSCOUS (POULET ET MERGUEZ)	LASAGNE AUX LÉGUMES 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE 
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	COQUILLETES	COEUR DE BLÉ
CHOUX DE BRUXELLES	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	ET CHOU-FLEUR LOCAL 
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

conception: C. Dupuy



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



AVOIR



## 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	
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	PAELLA AU POULET	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 
PÂTES	FRITES	RIZ	SEMOULE
BROCOLIS	HARICOTS PLATS		POÊLÉE DE LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

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	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
fêtons les Fulbert	fêtons les Stanislas	fêtons les Ida	fêtons les Maxime
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
	CHIPOLATA SAUCE AU THYM		<b>FILET DE POISSON MSC</b> SAUCE CITRON
	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE	SEMOULE
	GRATIN DE BLETTES À LA TOMATE	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS
<b>YAOURT LOCAL</b>	<b>NID DE PÂQUES DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.