

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade	Emincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce basquaise	Riz Bio créole 🌱	Camembert Bio 🌱	
mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Chou fleur CE2 🌱 - Sauce façon cocktail	Poisson pané 100 % filet MSC 🌱	Gratin de carottes et pommes de terre		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge 🌱 Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin	Haricots verts Bio persillés 🌱 - Pommes de terre vapeur		Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait
vendredi	Feuilleté au maroilles	Sauté de porc 🌱 🇫🇷 - Sauce champignons /Marmite de poisson 🌱 - Sauce champignons	Torsades Bio 🌱		Fruit de saison Fruit de saison (self)

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade	Emincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce basquaise	Riz Bio créole 🌱	Camembert Bio 🌱	
mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Chou fleur CE2 🌱 - Sauce façon cocktail	Poisson pané 100 % filet MSC 🌱	Gratin de carottes et pommes de terre		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge 🌱 Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin	Haricots verts Bio persillés 🌱 - Pommes de terre vapeur		Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait
vendredi	Feuilleté au maroilles	Sauté de porc 🌱 🇫🇷 - Sauce champignons /Marmite de poisson 🌱 - Sauce champignons	Torsades Bio 🌱		Fruit de saison Fruit de saison (self)

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade	Emincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce basquaise	Riz Bio créole 🌱	Camembert Bio 🌱	
mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Chou fleur CE2 🌱 - Sauce façon cocktail	Poisson pané 100 % filet MSC 🌱	Gratin de carottes et pommes de terre		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge 🌱 Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin	Haricots verts Bio persillés 🌱 - Pommes de terre vapeur		Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait
vendredi	Feuilleté au maroilles	Sauté de porc 🌱 🇫🇷 - Sauce champignons /Marmite de poisson 🌱 - Sauce champignons	Torsades Bio 🌱		Fruit de saison Fruit de saison (self)