


















TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11
Du 24/02/2025 au 28/02/2025


















Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté de butternut   Betteraves Bio  - Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage	Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 		Crème dessert au chocolat Flan à la vanille
mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Macedoine de légumes - Sauce mayonnaise	Croq fromager - Sauce tomate	Torsades Bio 		Salade de fruits frais Compote pomme Bio 
mercredi					
jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Carottes Bio locales  râpées  - Vinaigrette à l'échalote	Hachis Parmentier de boeuf  /Parmentier de lentilles BIO et légumes à la tomate 			Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 
vendredi	Flamiche aux poireaux (farine Bio)  	Fricassée de colin MSC  - Sauce aux quatre épices	Riz Bio créole 		Banane Bio 

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

Du 03/03/2025 au 07/03/2025

















Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)  Salade de perles de pâtes napolitaine 	Rôti de dinde  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur 	Camembert Bio 	
mardi	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette ciboulette	Gratin de gnocchis à la provençale			Pomme HVE 
mercredi					
jeudi	Rosette  Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Poisson pané 100 % filet MSC 	Ratatouille - Semoule Bio 		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
vendredi	Soupe de pois cassés  Salade coleslaw 	Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Quenelles nature - Sauce Blackwell	Pommes de terre rissolées		Gâteau au chocolat du chef (farine Bio)  

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio locales râpées  - Vinaigrette au citron 	Sauté de poulet  - Sauce champignons frais /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce champignons frais	Penne Bio  - emmental Bio râpé 		Orange Bio 
mardi	Potage chorba Chou fleur - Sauce façon cocktail	Waterzoï de colin 	Riz Bio Pilaf 		Ile flottante - Crème anglaise Mousse au chocolat au lait
mercredi					
jeudi	Velouté de courgettes au fromage fondu  Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Bouchées mozzarella tomate	Gratin de carottes et pommes de terre 		Kiwi Bio 
vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote	Rôti de porc  - Sauce aux aïelles /Marmite de poisson blanc  - Sauce aux aïelles	Purée de pommes de terre		Crumble pommes rouges 

 Bio  Régional  Origine France  Plat signature  Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Pâté de campagne Label Rouge	Crêpinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé	Haricots lingots du Nord Label Rouge - Sauce tomate - Pommes de terre vapeur		Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean, sucre vergeoise
mardi	Potage façon cultivateur Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Émincé végétal de pois Bio - Sauce provençale	Coquillettes Bio		Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille
mercredi					
jeudi	Velouté aux champignons frais Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Émincé de porc local - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC - Sauce au curry	Boulghour Bio	Gouda Bio	
Vendredi	Goyère à l'emmental et comté	Poisson blanc meunière MSC	Épinards à la béchamel - Pommes de terre vapeur		Banane Bio

















Produit labellisé Régional Bio Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api					
lundi	Carottes Bio locales râpées  - Vinaigrette à l'orange	Sauté de poulet  - Sauce façon blanquette /Fricassée de colin MSC  - Sauce façon blanquette	Riz Bio créole 		Liégeois chocolat Crème dessert praliné
mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Marmite de poisson blanc  - Sauce Tandoori	Purée de chou fleur et pommes de terre 		Pomme HVE 
mercredi					
jeudi	Soupe douceur à la tomate  Brocolis - Vinaigrette à l'échalote	Omelette Bio au fromage Bio  - Sauce ketchup	Coquillettes Bio 		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
vendredi	Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel et ketchup Salade verte - Vinaigrette au miel et ketchup	Sauté de boeuf  - Sauce au pain d'épices /Fricassée de colin MSC  - Sauce au pain d'épices	Frites des Hauts de France 		Tarte au sucre (farine Bio) 

 Bio  Régional  Origine France  Produit labellisé  Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Potage de carottes Bio locales  	Bâtonnets de fromage	Pommes de terre boulangères locales 		Fruit de saison Fruit de saison (self)
mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade  Mortadelle 	Spaghetti Bio  - Sauce Arrabiata /Spaghetti Bio  - Sauce arrabiata (Thon)			Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 
mercredi					
jeudi		Boulettes de boeuf  - Façon tajine /Bouchées de soja - Façon tajine	Légumes couscous - Semoule Bio 	Edam Bio 	Banane Bio 
vendredi	Pizza au fromage (farine Bio)  	Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade	Riz Bio Pilaf 		Compote pomme Bio 

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française