










CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 8 au 14 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise Rosette Concombre bulgare Salade fromagère Potage Du Barry	Salade coleslaw Macédoine de légumes Salade de blé aux poivrons Salade de mâche & lardons Friand fromage	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Taboulé Oriental Chou blanc Potage carottes Quiche lorraine Saucisson à l'ail	Tomates au vinaigre balsamique  Haricots verts échalotes Piémontaise Salade d'endives et noix Tartine au chèvre miel
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara au jambon Carbonara aux champignons 	Burger de bœuf sauce poivre Steak de soja sauce poivre 	Pizza fromage	Saucisse de Toulouse  Falafels 	Chausson bolognaise Croustillant fromage
FÉCULENT	Fusilli	Frites	Salade verte	Semoule	Macaronis
LÉGUME	Haricots verts	Petits pois carottes		Ratatouille	Carottes persillées
FORMULE KFET	Pizza au fromage	Sandwich au fromage			
FROMAGE LAITAGE	Tartare	Camembert	Fromage	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Galette frangipane / pomme Yaourt aromatisé Crème dessert vanille Mousse citron Fruit de saison	Gaufre au sucre Petits suisses aux fruits Mousse au chocolat (yaourt) Salade de fruits Fruit de saison 	Donut sucre Buffet de fruits et yaourts	Tarte aux pommes  Yaourt nature Entremet saveur vanille Riz au lait Fruit de saison 	Donut Yaourt nature sucré Fromage blanc au spéculoos Abricots au sirop Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE







EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 15 au 21 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  Betteraves aux pommes Salade de concombres, tomates et maïs Tortilla sauce pimentée Crêpe au fromage	Potage au potimarron Céleri rémoulade  Pois chiches à l'orientale Salade de pâtes au pesto rouge Saucisson sec & condiments	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Velouté de tomates Raïta de concombres au citron Champignons à la grecque Salade de lentilles Terrine de campagne	Salade de riz Chou-fleur sauce ravigote  Salade d'endives aux noix Samoussa aux légumes Roulade de surimi sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes de soja au basilic 	Sauté de porc à la Flamande  Filet de colin au curry 	Tartiflette Tartiflette végété	Escalope de dinde panée Poisson pané	Jambon blanc  Gratin de colin à la Dieppoise 
FÉCULENT	Semoule	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Riz pilaf	Penne
LÉGUME	Courgettes à la tomate 	Haricots verts 		Brocolis	Petits pois
FORMULE KFET	Flammekuche	Panini montagnard		Pilon de poulet tex-mex	Faluche kebab
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire 	Maroilles  	Fromage	Comté 	Cœur de Neufchâtel 
DESSERT	Cake aux spéculoos  Velouté aux fruits	Flan pâtissier Yaourt nature sucré 	Crêpe vergeoise Buffet de fruits et yaourts	Gâteau Nantais  Compote de pommes 	Moelleux au chocolat  Salade de fruits
	Salade de fruits Crème dessert pistache	Fromage blanc à la cassonade Liégeois à la vanille		Crème dessert chocolat Semoule au lait	Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGETARIAN




















EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 22 au 28 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté carottes Chou blanc Tomates vinaigrettes  Quiche aux poireaux Betteraves rouges vinaigrette 	Salade verte aux pommes et mimolette Salade de pépinettes au pesto Tortilla sauce cocktail Champignons sauce yaourt Tomates au thon	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Salade de maïs Taboulé Roulade au jambon Salade parisienne Salade coleslaw	Toast au chèvre Macédoine de légumes Potage minestrone Concombres vinaigrette  Salade de pommes de terre
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet à l'ananas Omelette 	Fricadelle Gratin de poisson aux fruits de mer 	Cordon bleu Poisson pané	Lasagnes gratinées à la bolognaise Lasagnes épinards ricotta 	Beignets de calamars  Beignets aux oignons 
FÉCULENT	Riz basmati	Frites	Frites	Salade verte	Semoule
LÉGUME	Piperade	Épinards	Salade verte		Ratatouille
FORMULE KFET	Wrap au poulet et paprika	Bruschetta au chèvre		Sandwich au poulet, crudités & kiri	Sandwich au thon
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Mimolette	Fromage	Morbier 	Gouda 
DESSERT	Crème brûlée à la cannelle Yaourt fromage blanc sucré Compote pomme / fraise Yaourt crème dessert praliné Fruit de saison 	Gâteau marbré  Liégeois au chocolat Crème saveur vanille Compote de pommes à la cannelle Fruit de saison 	Brownie Buffet de fruits et yaourts	Financier aux amandes  Banane spéculoos Salade de fruits frais Flan à la vanille Fruit de saison 	Fromage frais & brisures de crunch  Eclair au chocolat Mango smoothie Crème saveur caramel Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 29 janvier au 04 février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Soupe à l'oignon	Tomates vinaigrette 		Pizza fromage	Salade de tomate au pesto et mozzarella
	Duo de crudités 	Salade fromagère	Salade bar Crudités	Céleri remoulade 	Carottes râpées vinaigrette 
	Saucisson à l'ail	Salade mexicaine	Potage Maison du jour	Salade écolière	Chou rouge aux pommes 
	Salade tricolore	Potage de saison		Pois chiches à l'orientale	Crêpe au fromage
	Friand fromage	Betteraves ciboulette		Rillettes & condiments	Wrap surimi crudités
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier 	Sauté de dinde aux champignons	Croque Monsieur	Paupiette de veau sauce bordelaise	Cuisse de poulet
	Brandade de poisson	Boulettes de pois chiches 	Croque végété	Paupiette de saumon	Poisson meunière
FÉCULENT	Salade verte	Frites	Salade composée	Coquillettes	Riz pilaf
LÉGUME		Brocolis 		Carottes Vichy 	Choux de Bruxelles
FORMULE KFET	Demi faluche poulet sauce tandoori	Crêpe aux champignons		Tartine façon fondue	Wrap kebab et crudités
FROMAGE LAITAGE	Fourme d'Ambert	Chèvre	Fromage	Camembert	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées	Quatres-quarts	Beignet chocolat	Tarte normande	Crêpe au sucre 
	Entremets au chocolat	Compote aux pommes	Buffet de fruits et yaourts	Yaourt nature sucré	Salade de fruits frais
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc coulis fruits rouges		Coupe de kiwi aux épices	Pain perdu maison (antigaspi)
	Crème dessert	Velouté fruits		Semoule au lait	Flan à la vanille
	Fruit de saison 	Fruits de saison		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE























EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 05 au 11 février 2024



	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI	
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Betteraves râpées balsamique 		Potage aux pois cassés  	NOUVEL AN CHINOIS Soupe chinoise	
	Salade créole	Salade composée aux croûtons		Salade bar Crudités	Roulade de jambon et cornichons	Chou chinois vinaigrette sésame
	Toast au fromage chaud	Quiche lorraine		Potage Maison du jour	Céleri aux pommes 	Salade pousses de soja et maïs
	Rosette	Quiche oignon fromage			Champignons aïoli	Carottes râpées sauce aigre douce 
	Cœur de blé aux trois poivrons	Potage légumes			Terrine de campagne	Salade ananas surimi
PLAT PROTIDIQUE	Burger bœuf sauce normande	Crêpinette de porc	Pizza fromage	Nuggets de poulet	Nems de poulet	
	Steak de soja sauce normande 	Filet de colin sauce citron 			Nuggets de poisson	Nems de légumes 
FÉCULENT	Pâtes tortis	Semoule	Salade verte	Frites	Riz cantonais	
LÉGUME	Carottes persillées 	Ratatouille			Petits pois carottes	Légumes wok
FORMULE KFET	Demi ciabatta à la bolognaise	Faluche montagnarde		Pizza au fromage	Banh mi (Sandwich au poulet, crudités et sauce asiatique)	
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Brie de Meaux 	Fromage	Maroilles  	St Morêt	
DESSERT	Gateau au chocolat 	Eclair	Gaufre au sucre Buffet de fruits et yaourts	Tarte au flan 	Tarte à la noix de coco	
	Yaourt sucré	Petits suisses		Crème dessert chocolat	Compote pomme/fraise	
	Salade de fruits frais	Fromage blanc nature sucré		Riz au lait  	Mousse framboise	
	Flan au chocolat	Mousse saveur cappuccino		Smoothie	Yaourt nature	
	Fruit de saison 	Fruit de saison 			Fruit de saison 	Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE





























EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 12 au 18 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
	MARDI GRAS (animation sur chaque site à définir)		MARDI GRAS (animation sur chaque site à définir)		
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Macédoine de légumes Pois chiches vinaigrette Tomates mozzarella vinaigrette  Chou blanc aux raisins secs 	Crème dubarry Céleri rémoulade  Taboulé oriental Salade haricots verts lardons  Friand au fromage	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Oeuf sauce cocktail  Carottes rapées à la ciboulette  Potage parmentier Salade de chou chinois aux noisettes Rosette	Pasta verte et copeaux de parmesan Macédoine de légumes Duo de crudités  Terrine aux endives Concombre à la Bulgare 
PLAT PROTIDIQUE	Jambon  Poisson meunière	Cuisse de poulet Falafels 	Pilon tex-mex Beignets de calamars	Lasagnes provençales Lasagnes ricotta chèvre 	Boules bœuf sauce tomate Boulettes de pois chiches 
FÉCULENT	Pommes de terre boulangères	Riz pilaf	Pommes sautées	Frites	
LÉGUME	Duo de brocolis et chou-fleur	Courgettes braisées 	Salade composée	Dés de carottes à l'estragon 	
FORMULE KFET	Sandwich parisien	Ciabatta émincé de volaille à la provençale		Crêpe fromage	
FROMAGE LAITAGE	Tomme des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Fromage	Comté 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Fromage blanc coulis fruits rouges  Petits suisses Fruit de saison 	Yaourt Crème dessert chocolat Compote Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Quatre-quarts aux pommes Buffet de fruits et yaourts	Pudding chocolat  Fromage frais  Salade de fruits Yaourt sucré Fruit de saison 	Île flottante, crème anglaise  Petits suisses aromatisés Crème brûlée au spéculoos  Beignet aux pommes Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



























EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLÈGE ET LYCÉE SACRÉ-CŒUR TOURCOING

Semaine du 19 au 25 février 2024



	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Friand fromage Betteraves sauce yaourt  Tortilla sauce piquante Tomates vinaigrette 	Taboulé Salade césar Carottes râpées ciboulette  Salade de concombre mais  Potage de légumes	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Potage carottes Salami Salade composée, croûtons et fromage Chou blanc mayonnaise  Salade de pépinettes aux légumes	Roulade de jambon Pizza fromage Chou-fleur sauce cocktail  Macédoine de légumes Salade de riz au surimi
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes aux champignons 	Carbonade Flamande  Filet de colin à la tomate 	Assiette de Kebab Cubes de poisson aux oignons 	Tartiflette Tartiflette végé 	Couscous boules à l'agneau et merguez Couscous boulettes de soja 
FÉCULENT		Frites	Frites	Salade verte	Semoule
LÉGUME	Poêlée de haricots verts tomates	Chou-fleur	Salade composée		Légumes couscous
FORMULE KFET	Wrap jambon de dinde, crudités et Kiri	Panini au fromage		Bruschetta montagnarde	Sandwich au thon
FROMAGE LAITAGE	Chèvre 	Camembert 	Fromage	Edam 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Tarte au flan chocolaté  Yaourt nature Salade de fruits Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Crêpe au sucre Velouté fruits Mousse chocolat Entremet vanille Fruit de saison 	Beignet aux pommes Buffet de fruits et yaourts	Quatre-quarts  Liégeois chocolat Compote de pommes Riz au lait Fruit de saison 	Brownies  Yaourt vanille Smoothie fruits rouges Petits suisse aromatisés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE