CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Collège Sacré-Cœur Tourcoing

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
HORS D'ŒUVRE	Taboulé oriental	Céleri rémoulade	Salade fromagère	Chou-fleur sauce cocktail
	Salade de chou chinois	Roulade	Tarte aux poireaux	Médaillon de surimi mayonnaise
	Crêpe au fromage	Salade de pâtes	Terrine de campagne	Potage parisien
PLAT DU JOUR	Bolognaise	Blanquette de volaille	Saucisse	Burger de veau sauce poivre
	Bolognaise végétale	Blanquette de poisson	Falafels	Burger pois et blé sauce poivre
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Riz pilaf	Lentilles	Frites
	Champignons poêlés	Légumes blanquette	Carottes	Haricots verts
FROMAGE	Emmental	Croc'lait	Cantal	Camembert
DESSERTS	Moelleux perles de sucre	Tarte aux pommes	Crème dessert vanille	Beignet au chocolat
	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Haute Valeur Environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Pêche durable/MSC	Label rouge
Agri-Ethique	Appellation d'Origine Protégée	Recette végétarienne	Produit local
Bleu Blanc Coeur	Saveurs en'Or		

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Collège Sacré-Cœur Tourcoing

MENU RÉGIONAL LES HAUTS-DE-FRANCE

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou rouge	Salade de betteraves rouges et maïs	Coleslaw	Carottes râpées
	Potage	Pêche au thon	Salade Caesar	*Chicons et brique du Nord*
	Tortilla chips sauce salsa	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Rillettes	Œuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	Couscous boulettes d'agneau	Carbonara	*Carbonnade flamande*
	Crousti' fromager sauce fromagère	Couscous boulettes végé	Carbonara de saumon	*Waterzoï de poisson*
CCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Semoule	Pâtes	Frites
	Carottes persillées	Légumes couscous	Brocolis	Salade
FROMAGE	Vache picon	Chèvre	Bleu d'Auvergne	*Pavé des Flandres*
DESSERTS	Gâteau roulé	Donut's	Ile flottante	Gaufre liégeoise
	Flan nappé caramel	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Haute Valeur Environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Pêche durable/MSC	Label rouge	Agri-Ethique
Appellation d'Origine Protégée	Recette végétarienne	Produit local	Bleu Blanc Coeur	Saveurs en'Or

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Collège Sacré-Cœur Tourcoing

	lundi 16 novembre		mardi 17 novembre		jeudi 19 novembre		vendredi 20 novembre
HORS D'ŒUVRE	Mâche aux betteraves		Salade fromagère		Duo de crudités		Céleri aux pommes
	Samossa aux légumes		Salade de pâtes	AB	Potage de légumes		Salade de riz niçoise
	Terrine de campagne		Potage du jour		Taboulé		Saucisson à l'ail
PLAT DU JOUR	Poulet sauce curry		Rougail de saucisse		Boules bœuf sauce poivrons	AB	Cuisse de poulet rôtie
	Curry de poisson	Pêche durable MSC	Filet de poisson sauce tomate	Pêche durable MSC	Boulettes de blé tomate basilic sauce poivrons		Omelette
CCOMPAGNEMENT	Blé		Riz		Pâtes	AB	Frites
	Poêlée wok		Courgettes		Poêlée de légumes		Endives braisées
FROMAGE	Brie	AB	Bleu d'Auvergne		Emmental		Chantaillou
DESSERTS	Yaourt nature sucré		Tarte au flan		Muffin		Gâteau marbré
	Mirabelles au sirop		Compote de fruits		Yaourt aux fruits		Fromage blanc brisures de biscuits
	Fruit de saison		Fruit de saison	AB	Fruit de saison	AB	Fruit de saison

	Haute Valeur Environnementale	AB	Produit issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Pêche durable/MSC	Label rouge	Agri éthique France	Agri-Ethique
	Appellation d'Origine Protégée		Recette végétarienne		Produit local	Bleu Blanc Coeur	Saveurs en'Or	

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 23/11/2026 au 27/11/2026

SEMAINE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
HORS D'ŒUVRE	Salade verte et maïs	Coleslaw	*Salade aux croûtons et œufs durs*	Salade Lorette (mâche, betteraves, céleri)
	Toast fromager	Terrine forestière	Beignets de chou-fleur	Velouté de carottes
	Salade de boulgour	*Velouté de légumes variés*	Salade de lentilles	*Pudding salé*
PLAT DU JOUR	Sauté de porc à la moutarde	Chausson bolognaise	Hachis parmentier	Emincé de volaille aux herbes
	Filet de poisson sauce moutarde	Rondo poisson tomate	Parmentier à l'égréné végétal	Poisson meunière
CCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Pâtes	Petits pois carottes	Frites
	Fondue de poireaux	Courge poêlée		Ratatouille
FROMAGE	Gouda	Emmental	Vache qui rit	St Nectaire
DESSERTS	*Crumble "antigaspi"*	Eclair au chocolat	*Délicatesse aux fruits*	Brownie
	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Petits suisses fruités
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Haute Valeur Environnementale

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable/MSC

Label rouge

Agri-Ethique

Appellation d'Origine Protégée

Recette végétarienne

Produit local

Bleu Blanc Coeur

Saveurs en'Or

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 30/11/2026 au 04/12/2026

	lundi 30 novembre		mardi 01 décembre		jeudi 03 décembre		vendredi 04 décembre	
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade		Dés de pommes à la crème de paprika		Carottes râpées	AB	Chou blanc au curry	AB
	Roulade		Macédoine de légumes		Friand fromage		Œuf dur sauce cocktail	
	Salade de riz		Taboulé		Salade de pépinettes		Potage de saison	
PLAT DU JOUR	Aiguillettes de poulet sauce tomate		Tartiflette		Cuisse de poulet sauce forestière		Burger de bœuf sauce brune	
	Pané végé sauce tomate	Recette végétarienne	Tartiflette végé	Recette végétarienne	Poisson sauce forestière	Pêche durable MSC	Burger pois et blé sauce brune	
CCOMPAGNEMENT	Macaronis	AB	Salade		Riz		Frites	
	Carottes	AB			Brocolis		Haricots verts	Haute Valeur Environnementale
FROMAGE	Emmental		Petit moulé aux noix		Mimolette		Camembert	AB
DESSERTS	Crème dessert chocolat		Moelleux au chocolat		Gaufre liégeoise	Saveurs en'Or	*Gâteau de St Nicolas*	
	Yaourt aux fruits mixés		Yaourt nature sucré		Semoule au lait		Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison		Fruit de saison	AB	Fruit de saison	AB	Fruit de saison	

Haute Valeur Environnementale

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable/MSC

Label rouge

Agri-Ethique

Appellation d'Origine Protégée

Recette végétarienne

Produit local

Bleu Blanc Coeur

Saveurs en'Or

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Collège Sacré-Cœur Tourcoing

	lundi 07 décembre		mardi 08 décembre		jeudi 10 décembre		vendredi 11 décembre	
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes	AB	Salade de cœurs de palmiers et ananas		Coleslaw	AB	Salade aux croûtons	
	Potage de légumes		Nem de légumes		Salami		Quiche au fromage	
	Tortilla chips sauce fromagère		Salade de nouilles chinoises		Potage potiron		Salade de pâtes AB au thon	
PLAT DU JOUR	Couscous poulet		Boules bœuf sauce aigre-douce	AB	Lasagnes bolognaise		Hot dog	
	Couscous poisson	Pêche durable MSC	Boulettes de blé façon thaï sauce épicée		Lasagnes végé		Hot dog végé	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	AB	Riz façon cantonaise		Salade verte		Frites	
	Légumes couscous		Poêlée wok				Salade composée	
FROMAGE	Ossau Iraty		Ortolan	AB	Brie	AB	Croc' lait	AB
DESSERTS	Crêpe au sucre		Ile flottante		Donut's chocolat		Moelleux perles de sucre	
	Fromage blanc et spéculoos		Yaourt banane	AB	Flan nappé caramel		Petits suisses fruités	
	Fruit de saison	AB	Fruit de saison		Fruit de saison	AB	Fruit de saison	

	Haute Valeur Environnementale	AB	Produit issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Pêche durable/MSC		Label rouge	Agri-Ethique
	Appellation d'Origine Protégée		Recette végétarienne		Produit local	Bleu Blanc Coeur	Bleu Blanc Coeur	Saveurs en'Or

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT
COLLÈGE SACRÉ-COEUR TOURCOING

Du 14/12/2026 au 18/12/2026

REPAS DE NOËL

	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
HORS D'ŒUVRE	Salade fromagère	Céleri rémoulade	Mousserond de canard et toast	Salade bar
	Samoussa aux légumes	Potage de légumes	Carottes à l'orange	Entrée bar
	Rosette	Betteraves rouges	Œuf dur mousse au saumon fumé	
PLAT DU JOUR	Carbonara	Focaccia aux fromages	Aiguillettes de poulet aux corn flakes sauce aux airelles	Burger de veau sauce curry
	Carbonara de saumon		Aiguillettes de poisson aux corn flakes sauce aux airelles	Filet de poisson sauce curry
CCOMPAGNEMENT	Pâtes	Salade	Pommes duchesse	Riz
	Chou romanesco		Poêlée de légumes anciens	Courgettes
FROMAGE	Rondelé au bleu	Edam	Cantal	Fromage
DESSERTS	Gaufre au chocolat	Yaourt aux fruits	***Gâteau de Noël***	
	Crème dessert vanille	Liégeois vanille	Donut's	Dessert bar
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Corbeille de fruits

Haute Valeur Environnementale

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable/MSC

Label rouge

Agri-Ethique

Appellation d'Origine Protégée

Recette végétarienne

Produit local

Bleu Blanc Coeur

Saveurs en'Or