La tribu des Petits Chefs

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

École Notre Dame Immaculée Tourcoing

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Céleri rémoulade<br>Roulade<br>Crêpe au fromage | Salade fromagère<br>Œuf dur mayonnaise<br>Salade de pâtes | | Carottes râpées<br>Macédoine de légumes<br>Potage potiron | Médaillon de surimi mayonnaise<br>Salade de pâtes<br>Tarte aux poireaux |
| Plats chauds | Carbonara<br>Pâtes<br>Poêlée de champignons | Blanquette de volaille<br>Riz pilaf<br>Carottes | | Burger pois et blé sauce poivre<br>Pommes de terre rôties<br>Haricots verts | Filet de colin aux épices douces<br>Semoule<br>Poêlée de légumes |
| Fromage | Emmental | Croc' lait | | Cantal | Camembert |
| Desserts | Moelleux perles de sucre<br>Yaourt aux fruits<br>Fruit de saison | Crème dessert vanille<br>Compote de fruits<br>Fruit de saison | | Yaourt nature sucré<br>Salade de fruits<br>Fruit de saison | Eclair vanille<br>Liégeois chocolat<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique

DUPONT DEPUIS 1969 RESTAURATION

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 9 au 13 Novembre 2026

La tribu des Petits Chefs

École Notre Dame Immaculée Tourcoing

**MENU RÉGIONAL LES HAUTS-DE-FRANCE**

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade verte et maïs<br>Chou-fleur sauce cocktail<br>Pâté de campagne | Duo de crudités<br>Potage de saison<br>Pêche au thon | FÉRIÉ | Coleslaw<br>Betteraves rouges<br>Taboulé | *Chicons et brique du Nord*<br>Potage carottes<br>Œuf dur mayonnaise |
| Plats chauds | Cordon bleu<br>Purée<br>Carottes persillées | Couscous boulettes<br>Semoule<br>Légumes couscous | | Bolognaise de lentilles<br>Pâtes<br>Brocolis | *Waterzooï de poisson*<br>*Frites*<br>Salade |
| Fromage | Mimolette | Brie | | Emmental | *Pavé des Flandres* |
| Desserts | Tarte au flan<br>Petits suisses fruités<br>Fruit de saison | Crème dessert chocolat<br>Dés de pommes cuites<br>Fruit de saison | | Ile flottante<br>Compote de fruits<br>Fruit de saison | *Gaufre liégeoise*<br>*Mousse spéculoos*<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Carottes râpées à l'orange<br>Rillettes de poisson et toast<br>Macédoine de légumes | Saucisson à l'ail<br>Salade de riz<br>Potage de saison | | Céleri rémoulade<br>Samossa aux légumes<br>Salade de pépinettes | Salade de chou chinois<br>Friand fromage<br>Velouté de légumes |
| Plats chauds | Rougail de saucisse<br>Riz<br>Courgettes | Emincé de poulet au curry<br>Blé<br>Poêlée de légumes | | Omelette<br>Pommes de terre<br>Petits pois | Filet de poisson meunière<br>Pâtes<br>Epinards à la crème |
| Fromage | Edam | Chanteneige | | Brie | Emmental |
| Desserts | Tarte aux pommes<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison | Liégeois vanille<br>Compote de fruits<br>Fruit de saison | | Gâteau marbré<br>Fromage blanc<br>Fruit de saison | Crème dessert<br>Salade de fruits<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

## *SEMAINE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Coleslaw<br>*Pudding salé*<br>Potage de saison | *Salade fromagère*<br>Surimi mayonnaise<br>Salade de pâtes | | Œuf dur mayonnaise<br>*Toast fromager*<br>Pois chiches à l'orientale | Salade lorette (betteraves lanières, céleri, mâche)<br>Beignets de chou-fleur<br>*Velouté de légumes variés* |
| Plats chauds | Boules au bœuf sauce brune<br>Pâtes<br>Courge poêlée | Sauté de porc à la moutarde légère<br>Frites<br>Haricots verts | | Parmentier végétarien<br>Salade | *Filet de poisson chapelure* aux herbes*<br>Semoule<br>Ratatouille |
| Fromage | Emmental | Chèvre | | Vache qui rit | St Nectaire |
| Desserts | *Crumble "antigaspi"*<br>Flan nappé caramel<br>Fruit de saison | Eclair au chocolat<br>*Salade de fruits*<br>Fruit de saison | | *Délicatesse aux fruits*<br>Compote de fruits<br>Fruit de saison | Brownie<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge

Pêche durable / MSC

Blanc Bleu Coeur

Appellation d'Origine Protégée

Agri-Ethique

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

**Chapelure élaborée à base de pain rassis*

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Betteraves rouges persillées<br>Salade mexicaine<br>Potage du jour | Carottes râpées<br>Pâté de campagne<br>Tortilla chips sauce cocktail | | Céleri rémoulade<br>Macédoine de légumes<br>Potage de saison | Salade fromagère<br>Œuf dur sauce cocktail<br>Taboulé |
| Plats chauds | Tartiflette<br>Salade | Aiguillettes de poulet sauce tomate<br>Coquillettes<br>Epinards | | Boulettes de blé tomate basilic à la crème<br>Semoule<br>Carottes | Poisson pané<br>Riz<br>Brocolis |
| Fromage | Chèvre | Tomme grise | | Camembert | Croc'lait |
| Desserts | Crème dessert chocolat<br>Salade de fruits<br>Fruit de saison | Quatre-quarts<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit de saison | | Liégeois vanille<br>Banane sauce chocolat<br>Fruit de saison | *Gâteau de St Nicolas*<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 07 au 11 Décembre 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Roulade<br>Potage de saison<br>Chou-fleur sauce cocktail | Coleslaw<br>Nem de légumes<br>Salade de nouilles chinoises | | Betteraves à la bulgare<br>Quiche au fromage<br>Salade de blé | Carottes râpées vinaigrette échalote<br>Pêche au thon<br>Potage de saison |
| Plats chauds | Couscous poulet<br>Semoule<br>Légumes couscous | Emincé de porc aigre doux<br>Riz façon cantonaise<br>Poêlée wok | | Lasagnes de légumes<br>Salade verte | Poisson sauce aurore<br>Frites<br>Haricots verts |
| Fromage | Ossau Iraty | Ortolan | | Rondelé | Edam |
| Desserts | Crêpe au sucre<br>Yaourt aux fruits mixés<br>Fruit de saison | Mousse noix de coco<br>Salade de fruits exotiques<br>Fruit de saison | | Brownies<br>Yaourt banane<br>Fruit de saison | Petits suisses fruités<br>Compote de fruits<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

**REPAS DE NOËL**

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade fromagère<br>Potage de saison<br>Macédoine de légumes | Mousse de foie<br>Carottes à l'orange<br>Œuf dur mousse au saumon fumé | | Haricots verts et maïs en salade<br>Potage de légumes<br>Salade de pâtes | Céleri rémoulade<br>Pois chiches en salade<br>Taboulé |
| Plats chauds | Emincé de volaille à la crème<br>Riz<br>Brocolis | Rôti de porc sauce fromagère<br>Pommes duchesse<br>Poêlée de légumes anciens | | Pizza aux fromages<br>Salade | Aiguillettes de poisson aux corn flakes<br>Pâtes<br>Carottes |
| Fromage | Rondelé | Carré de l'Est | | Cantal | Emmental |
| Desserts | Gaufre au chocolat<br>Crème dessert vanille<br>Fruit de saison | ***Gâteau de Noël***<br>Fromage blanc et smarties<br>Fruit de saison | | Yaourt aux fruits<br>Liégeois<br>Fruit de saison | Eclair vanille<br>Salade de fruits<br>Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable / MSC

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale / CE2

Saveurs en Or

Label rouge

Blanc Bleu Coeur

Agri-Ethique