

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 06 au 12 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates au vinaigre balsamique  Duo de concombre et maïs  Lentilles Œuf sauce cocktail Crêpe au fromage 	Salade coleslaw Salade de pâtes Cœur de palmier vinaigrette Salade verte aux lardons et croûtons Betteraves	Férié	Férié	Férié
PLAT PROTIDIQUE	Escalope viennoise sauce tomate Omelette au fromage 	Burger de veau Burger soja 			
FÉCULENT	Coquillettes	Pommes de terre vapeur			
LÉGUME	Haricots verts 	Poêlée de courgettes			
FORMULE KFET	Demi baguette flambée 	Sandwich au fromage			
FROMAGE LAITAGE	Vache qui rit 	Camembert 			
DESSERT	Donut Yaourt Fromage blanc coulis de fruits Delicatesse aux fruits Fruit de saison 	Tarte fine aux pommes Velouté fruits Mousse chocolat Salade de fruits Fruit de saison 			

LEGENDE :

	BIO		LOCAL & BIO		MSC		VBF
	FRAICHE & FRANCAISE		PATISSERIE DU CHEF		SAISON		VEGE
	FRAIS & LOCAL		NOUVELLE RECETTE		AOP		EQUITABLE
	HVE						

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 13 au 19 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Espagnol	Allemand	<b>Semaine des langues</b>		Latin / Grec
	Gaspacho Carottes râpées  Beignet de morues	Flammekueche Salade de pommes de terres Salade tomates et haricots blancs			Saalde composée Potage
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Tortilla de patatas et lardons Tortilla de patatas 	Saucisse Gnocchi champignons (plat complet) 	Pizza fromage	Fish & chips  Croustillant à la tomate 	Moussaka Moussaka végétal 
<b>FÉCULENT</b>	Pommes de terre	Gnocchi		Frites	Ébly
<b>LÉGUME</b>	Courgettes	Champignons poêlés		Chou-fleur	Aubergine
<b>FORMULE KFET</b>					
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Mimolette	Camembert	Brie	St Morrêt	Gouda
<b>DESSERT</b>	Churros Yaourt aromatisé	Fôret noire Velouté fruits	Beignet chocolat Yaourt	Pudding Mousse chocolat	Karidopita (Gâteau aux noix) Riz au lait
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :

	BIO		LOCAL & BIO		MSC		VBF
	FRAICHE & FRANCAISE		PATISSERIE DU CHEF		SAISON		VEGE
	FRAIS & LOCAL		NOUVELLE RECETTE		AOP		EQUITABLE
	HVE						

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 20 au 26 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<b>Férié</b>	Quiche lorraine Pasta verde  Haricots verts en vinaigrette et échalotes Salade primavera  Pâté de campagne	Tomate au thon Salade Lyonnaise	Salade piémontaise  Tortilla sauce cocktail Saucisson à l'ail Carottes râpées Betteraves rouges vinaigrette 	Salade de riz aux petits légumes Chou-fleur sauce cocktail  Céleri râpé aux raisins  Rosette & condiments Wrap au surimi
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		Cuisse de poulet aux herbes  Gratin de colin et petits légumes	Beignets d'oignons sauce tartare  Beignets de calamar sauce tartare	Escalope de dinde viennoise Omelette au fromage 	Burger de veau Falafels aux légumes 
<b>FÉCULENT</b>		Pommes vapeur	Frites	Riz à la provençale	Pennes
<b>LÉGUME</b>		Julienne de légumes 	Salade composée	Ratatouille 	Aubergines confites à l'huile olive 
<b>FORMULE KFET</b>		Wrap aux légumes et mozza 		Sandwich au jambon et crudités	
<b>FROMAGE LAITAGE</b>		Tomme grise 	Édam	Brie 	Saint Nectaire 
<b>DESSERT</b>		Gaufre de liège sauce chocolat  Crêpe au sucre	Donuts Buffet de yaourts et fruits de saison	Crème brûlée à la cannelle  Yaourt fromage blanc sucré	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Gâteau de savoie aux fraises 
		Crème dessert praliné Yaourt nature		Ananas au sirop Tarte citron meringuée	Crème dessert vanille Salade d'orange et kiwi
	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

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 27 mai au 02 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf à la russe Duo de crudités  Saucisson sec Tomates à la ciboulette  Maquereau à la tomate	Taboulé Melon  Salade mexicaine Salade tricolore Salade de tomates & concombres	Salade de concombres Salade de tomate mozzarella	Navets râpés sauce yaourt Céleri rémoulade Salade écolière  Guacamole & tortilla Salami cornichon	Salade de tomate au pesto et mozzarella  Salade alaska Carottes râpées à la ciboulette Toast au fromage chaud Cœur d'artichaut en salade
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet au curry  Omelette 	Tomate farcie Poisson à la bordelaise	Fish & chips	Sauté de bœuf au paprika et aux oignons Hachis parmentier végétal 	Cervelas Orloff Gratin de poisson aux fruits de mer
FÉCULENT	Riz à l'indienne	Frites	Frites	Coquillettes	Semoule
LÉGUME	Carottes à la crème 	Tomates rôties	Salade composée	Haricots verts à la provençale 	Piperade 
FORMULE KFET	Panini mexicanos	Sandwich au surimi et crudités		Wrap kebab	Hot dog
FROMAGE LAITAGE	Fourme d'Ambert 	Tartare 	Emmental	Camembert 	Edam 
DESSERT	Tarte normande Entremet au chocolat Panacotta aux fruits rouges Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	Verrine fromage blanc spéculoos Tarte au flan  Yaourt velouté fruit Crème dessert caramel Fruit de saison 	Brownie Buffet de yaourts et fruits de saison	Tarte aux abricots  Semoule au lait Coupe de kiwi aux épices Millefeuille Fruit de saison 	Banane au chocolat & brisures de chocolat  Salade de fruits frais Pudding au chocolat (antigaspi)  Flan à la vanille 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

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 03 au 09 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Asperges mayonnaise Salade de tomates vinaigrette  Taboulé à la menthe Sardines à la tomate	Carottes & betteraves râpées balsamique  Salade de tomates aux croûtons Roulade au jambon Salade fromagère Macédoine de légumes	Salade de riz Coleslaw	Salade coleslaw  Œuf mayonnaise  Salade antiboise Concombres vinaigrette Cœurs de palmiers en salade	Tomates à la ciboulette  Pennes aux légumes du soleil Saucisson à l'ail Salade de radis au sel Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de volaille sauce moutarde  Meunière de colin sauce citron	Steak haché de bœuf sauce tomate  Filet de poisson sauce beurre blanc	Croque Monsieur Bruschetta au fromage 	Carbonara Boulettes de blé tomate basilic sauce tomate 	Chausson bolognaise Donut de poisson
FÉCULENT	Purée de pommes de terre	Riz pilaf		Pennes	Pommes de terre vapeur
LÉGUME	Petits pois carottes	Epinards à la crème	Salade composée	Courgettes poêlées	Haricots verts échalottes
FORMULE KFET		Faluche montagnarde		Bruschetta au poulet et curry	Ciabatta au thon & crudités
FROMAGE LAITAGE	Pont L'Evêque 	Brie de Meaux 	Gouda	Morbier 	Gouda 
DESSERT	Liégeois à la vanille Beignet au chocolat	Quatre-quarts Ile flottante	Crêpe au sucre Buffet de yaourts et fruits de saison	Brownie  Poire cuite au chocolat	Fromage frais & brisures de crunch  Tarte noix de coco
	Salade de fruits frais Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature sucré Compote pomme fraise		Salade de fruits frais Mousse saveur cappuccino	Mango smoothie Crème saveur chocolat
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE



HVE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 10 au 16 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi & mayonnaise Crêpe au fromage Salade de pommes de terre Artichaut sauce ravigote  Céleri aux raisins secs	Salade de pâtes au poulet Salade verte, bleu, croûtons Salade de lentilles Rouleau de jambon macédoine Pâté de campagne	Haricots verts vinaigrette Tomates ciboulette	Rosette & condiments Carottes rapées à la ciboulette  Taboulé Melon Salade de pépinettes aux dés de tomates	Pasta verte  Betteraves vinaigrette  Nem de poulet Wrap au surimi Concombre à la Bulgare 
PLAT PROTIDIQUE	Jambon Omelette 	Boules bœuf et merguez Poisson aux épices douces	Pizza Pizza fromage 	Nuggets de poulet Nuggets de poisson 	Roti de porc à l'estragon Curry de lieu 
FÉCULENT	Tortis	Semoule 		Riz pilaf	Frites
LÉGUME	Champignons à la crème	Légumes couscous	Salade composée	Ratatouille	Jeunes carottes  
FORMULE KFET	Wrap aux légumes et mozzarella	Ciabatta émincé de volaille à la provençale			
FROMAGE LAITAGE	Tomme des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Tomme Blanche	Comté 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Gaufre au sucre glace Yaourt aux fruits Salade de fruits Liégeois chocolat Fruit de saison 	Fromage frais à la confiture  Donuts au sucre  Pomme au four  Riz au lait Fruit de saison 	Cake Buffet de yaourts et fruits de saison	Mousse au chocolat Eclair Ananas au sirop Yaourt sucré Fruit de saison 	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Petits suisses aromatisés Crème brûlée au spéculoos  Compote de 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

## LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

### Semaine du 17 au 23 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine rémoulade Salade créole  Tomates vinaigrette Rosette Cœur de blé aux trois poivrons	Carottes râpées mimosa  Salade de pommes de terre, tomate et mimolette Sardine au citron Pois chiches à l'orientale Tarte au fromage	Céleri rémoulade Crêpe au fromage	Taboulé Julienne de betteraves au citron  Salade caesar Œuf dur mayonnaise Duo concombre maïs	Salade de tomate mozzarella Salade coleslaw Bouchée à la reine Bâtonnets de surimi sauce aioli Chou-fleur sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Lasagne bolognaise Lasagne au saumon	Colombo de poulet Gratin de colin et petits légumes 	Escalope viennoise Poisson pané	Chipolatas aux herbes  Brandade de morue	Aiguillettes de poulet à la crème  Pané de blé tomate mozzarella 
FÉCULENT		Riz	Frites	Pommes de terre rôties ail & fines herbes	Macaronis
LÉGUME	Salade composée	Courgettes	Salade composée	Haricots verts 	Tomate rôtie
FORMULE KFET	Panini au fromage	Américain merguez		Bagel au poulet tandoori	Pizza fromage
FROMAGE LAITAGE	Chèvre	Cantal 	Chanteneige	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Pudding Délicatesse aux fruits Crème dessert vanille Entremets au chocolat Fruit de saison 	Crêpe au sucre Flan au caramel Velouté fruits Compote de fruits Fruit de saison 	Eclair Buffet de yaourts et fruits de saison	Beignet à la pomme Gâteau aux pommes et noisettes caramélisées Salade d'agrumes Fromage blanc à la vergeoise Fruit de saison 	Ile flottante et amandes grillées Pastèque  Yaourt aux fruits Crème praliné 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

LYCEE ET COLLEGE SACRE CŒUR TOURCOING

Semaine du 24 au 30 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre sauce yaourt Saucisson à l'ail Salade de tomates  Friand fromage Cœur de palmier	Médaillon de surimi mayonnaise Carottes râpées à l'ananas  Salade mexicaine Salami et petits oignons Salade de riz		Salade de pépinettes au poulet Melon Roulade de volaille aux pistaches  Toast au chèvre chaud Tomate au thon	Quiche lorraine maison Salade verte aux lardons et croûtons Carottes râpées à l'ananas Betteraves vinaigrette Terrine océane sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Rissolette de veau sauce tomate Duo de saumon & colin aux petits légumes	Cuisse de poulet Poisson aux amandes		Échine de porc sauce à la moutarde Poisson sauce citron	Steak haché sauce poivre  Steak de soja sauce ketchup 
FÉCULENT	Riz pilaf 	Frites		Purée de pommes de terre 	Pennes
LÉGUME	Carottes persillées 	Ratatouille		Petits pois à l'étuvée	Fondue de poireaux
FORMULE KFET					
FROMAGE LAITAGE	Brie de Meaux 	Emmental 		Carré frais 	Livarot 
DESSERT	Tarte aux pommes Compote de pêches Yaourt nature sucré Moelleux au chocolat  Fruit de saison 	Gâteau marbré  Crème renversée Ananas Crème dessert saveur chocolat Fruit de saison 		Flan pâtissier  Mousse cappuccino Salade de fruits  Muesli aux fruits rouges Fruit de saison 	Donuts au sucre Banane au chocolat et amandes grillées Liégeois au chocolat Entremet saveur pistache Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE