

# TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11

## Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette	<b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France   - Sauce au Maroilles AOP  /Fricassée de colin MSC  - Sauce au Maroilles AOP 	<b>Frites</b> des Hauts de France 		Pomme HVE 
mardi	<b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup	<b>Riz BIO</b> à la tomate 		Ile flottante Ile flottante - Crème anglaise
mercredi					
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef   /Lasagnes au thon 			<b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux 
vendredi	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b> , <b>Emmental BIO</b> )  	Marmite de poisson  - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b> 		<b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies - (59)  

**TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	<b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP /Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP	<b>Frites</b> des Hauts de France		Pomme HVE
<b>mardi</b>	<b>Céleri râpé</b> - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup	<b>Riz BIO</b> à la tomate		Ile flottante Ile flottante - Crème anglaise
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef /Lasagnes au thon			<b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux
<b>vendredi</b>	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO, Emmental BIO</b> )	Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>		<b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies - (59)

**TOURCOING ECOLE NOTRE DAME DE LOURDES T 11**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	<b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP /Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP	<b>Frites</b> des Hauts de France		Pomme HVE
<b>mardi</b>	<b>Céleri râpé</b> - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup	<b>Riz BIO</b> à la tomate		Ile flottante Ile flottante - Crème anglaise
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef /Lasagnes au thon			<b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux
<b>vendredi</b>	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO, Emmental BIO</b> )	Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>		<b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies - (59)