



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing



lundi 01 septembre fêtons les Gilles	mardi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 04 septembre fêtons les Rosalie	vendredi 05 septembre fêtons les Raïssa
	JUS DE POMME LOCAL 	FRIAND FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE
	CONCOMBRES VINAIGRETTE		CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS 
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF LOCAL) 	CHILI SIN CARNE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE 	QUENELLES SAUCE TOMATE 	ROUGAIL CHIPOLATA	OMELETTE AU FROMAGE 
MELANGE DE SALADE	PÂTES	RIZ CRÉOLE	RATATOUILLE DU CHEF AUX LÉGUMES 
FRITES	PETITS POIS AUX OIGNONS	AUX PETITS LÉGUMES	BOULGOUR
FROMAGE			
LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL LOCAL FAÇON STRACCIATELLA 	COOKIE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
CRÈME CARAMEL	RAISIN	ABRICOT AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing



REPAS À THÈME USA

lundi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	mardi 09 septembre fêtons les Alain	jeudi 11 septembre fêtons les Adelphe	vendredi 12 septembre fêtons les Apollinaire
TABOULÉ	PASTÈQUE	TARTE AUX POIREAUX	COLESLAW
SALADE HARICOTS BEURRE	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE		POTAGE PUMPKIN
NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) 	COLOMBO DE POISSON MSC 	HOT DOG
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE 	CARBONARA	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	HOT FISH DE COLIN MSC 
POMMES DE TERRE GRENAILLES	BROCOLIS AUX OIGNONS	PIPERADE	FRITES
SALADE VERTE	TORTIS	SEMOULE	SALADE VERTE
	FROMAGE		
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	GLACE	BROWNIES
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FROMAGE BLANC FAÇON SUNDAY

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing

lundi 15 septembre fêtons les Roland	mardi 16 septembre fêtons les Edith	jeudi 18 septembre fêtons les Nadège	vendredi 19 septembre fêtons les Emilie
SALADE VINAIGRETTE	MELON		CONCOMBRES A LA BULGARE
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
PAVÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON	RAVIOLIS À LA VIANDE DE BOEUF	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
JAMBON BRAISÉ	CASSOLETTE DE POISSON MSC 	RAVIOLIS SAUMON 	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	PETITS POIS CAROTTES		FONDUE DE POIREAUX
CHOUX FLEUR GRATINÉS	SEMOULE		PÂTES
		FROMAGE	
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CAKE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing

lundi 22 septembre fêtons les Candide	mardi 23 septembre fêtons les Constant	jeudi 25 septembre fêtons les Hermann	vendredi 26 septembre fêtons les Damien
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PIZZA	SALADE DE TOMATES	
COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE MAIS	
FALAFEL 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NUGGETS DE POISSON
COUSCOUS POULET MERGUEZ	OMELETTE FROMAGE 	BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NUGGETS DE VOLAILLE
LEGUMES COUSCOUS	RIZ PILAF	MÉLANGE DE SALADES	TORTIS
SEMOULE SAUCE TOMATE	LÉGUMES BLANQUETTE		HARICOTS VERTS À L'AIL
			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ	QUATRE QUART DU CHEF 	YAOURT LOCAL 
LIÉGEOIS VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	ANANAS RÔTI AU MIEL ET CANNELLE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing

OCTOBRE ROSE



lundi 29 septembre fêtons les Michel	mardi 30 septembre fêtons les Jérôme	jeudi 02 octobre fêtons les Léger	vendredi 03 octobre fêtons les Gérard
	TABOULÉ	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	FRIAND AU FROMAGE
	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE	CONCOMBRES CIBOULETTE	
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	QUICHE FROMAGE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
CALAMAR À LA ROMAINE	PASTA FROMAGE 	BOUCHÉE À LA REINE	SAUTÉ DE PORC SAUCE MAROILLES
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	SALADE VERTE (QUICHE)	CAROTTES BRAISÉES
GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NAVETS	RIZ AUX PETITS LÉGUMES (BOUCHÉE)	MÉLANGE DE CÉRÉALES
FROMAGE			
FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS ROUGES	YAOURT AROMATISÉ	CLAFOUTIS FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	CRÈME CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing



MENU ROSE			
lundi 06 octobre fêtons les Bruno	mardi 07 octobre fêtons les Serge	jeudi 09 octobre fêtons les Denis	vendredi 10 octobre fêtons les Ghislain
CONCOMBRES À LA GRECQUE		RADIS ROSE ET BEURRE	CAKE AUX OLIVES
LENTILLES VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
TAJINE MERGUEZ	CHILI SIN CARNE 	SAUMON SAUCE AURORE	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAÏ 	CHILI CON CARNE	NORMANDIN AU VEAU	PASTA CARBONARA
LEGUMES TAJINE	RIZ	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	PENNE
SEMOULE	LÉGUMES CHILI	Frites	PETITS LÉGUMES
	FROMAGE		
COMPOTE	GÂTEAU AU CITRON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	MOUSSE FRUITS ROUGES

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart - Tourcoing



OCTOBRE ROSE

RENCONTRES DU GOÛT

lundi 13 octobre fêtons les Géraud	mardi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 16 octobre fêtons les Edwige	vendredi 17 octobre fêtons les Baudoin
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES LOCALES RAPÉES 		SALADE DE COQUILLETTES AUX OLIVES
	SALADE DE RIZ		POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX 
AIGUILLETES DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	LASAGNES CHÈVRE RICOTTA ET ÉPINARDS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	NUGGETS DE BLÉ 	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	TORTIS	SALADE VERTE	RIZ
		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	DONUTS ROSE	FRUIT DE SAISON
BANANE COULIS CAMEL	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.