

Menus de la cuisine de collectivité de Septembre 2024 à Octobre 2024

Vous trouverez ci-dessous le listing des menus disponibles au sein de la cuisine de collectivité de notre établissement scolaire durant la période durant Septembre et Octobre 2024 :



Restaurant du CTA Val-Itma Tournai

Menu du mois de septembre 2024

Section cuisine de collectivité : Mr Claus

Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre
<u>Menu</u> Melon glacé aux fruits rouges Cuisse de poulet, compote, purée Crème caramel	Préparation de tartelettes à base de potimarrons Fête des courges de Tournai
<u>Lunch</u> Potage Crécy Croque-monsieur	<u>Lunch</u> Potage à l'oignons Croque-monsieur
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre
<u>Menu</u> Avocat au crabe Boulette sauce tomate, frites Cookies au chocolat	<u>Menu</u> Carpaccio de tomate et courgette Vol au vent, riz Panna cotta aux fruits rouges
<u>Lunch</u> Potage Parisien Salade Grecque	<u>Lunch</u> Potage Andalou Salade Grecque
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
<u>Menu</u> Quiche lorraine Saucisse ratatouille de scarole Moelleux au chocolat	<u>Menu</u> Cake aux olives Lasagne bolognaise Riz au lait
<u>Lunch</u> Potage Potiron Wraps au jambon	<u>Lunch</u> Potage Saint-Germain Wraps au jambon
Lundi 30 septembre	
<u>Menu</u> Toast à la tapenade Escalope milanaise, tagliatelle Crêpes au sucre	
<u>Lunch</u> Potage Courgette Salade Liégeoise	

Tarif : menu complet 4,00€/interne 6,00€/externe

Frites, sauce 1,50€/interne 2,00€/externe

Lunch 2,00€/interne 3,00€/externe



Des allergènes peuvent se trouver dans vos menus, les fiches produits sont disponible sur la droite du comptoir de distribution. N'hésitez pas à les consulter ou prendre contact avec Monsieur Claus.



Restaurant du CTA Val-Itma Tournai

Menu du mois de octobre 2024

	<p>Mardi 1 octobre</p> <p><u>Menu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Brouillade d'œufs forestière - Carbonade à la flamande - Pomme chaude à la cannelle, caramel beurre salé <p><u>Lunch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Crème de tomate Croque madame
<p>Lundi 7 octobre</p> <p><u>Menu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade niçoise - Oiseaux sans tête, pois carottes, pomme de terre persillée - Pastèque <p><u>Lunch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Potage bonne-femme Cornet de pâte à la bolognaise 	<p>Mardi 8 octobre</p> <p><u>Menu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Œuf cocotte au Maroilles - Poulet sauce chasseur, p. noisettes Far aux pruneaux <p><u>Lunch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Potage Lyonnais Cornet de pâtes à la bolognaise
<p>Lundi 14 octobre</p> <p><u>Menu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé Libanais Hamburger frites Cake aux fruits confits <p><u>Lunch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Potage vert prés Panini de poulet 	<p>Mardi 15 octobre</p> <p><u>Menu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage <p><u>Lunch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Crème de légumes Panini de poulet

Tarif : menu complet 4,00€/interne 6,00€/externe

Frites, sauce 1,50€/interne 2,00€/externe

Lunch 2,00€/interne 3,00€/externe



Des allergènes peuvent se trouver dans vos menus, les fiches produits sont disponible sur la droite du comptoir de distribution. N'hésitez pas à les consulter.