

Veillez cocher les jours où votre enfant prendra le repas complet et remettre ce document au titulaire de classe pour le

**Mardi 26 août 2025 au plus tard.**

Si le repas n'a pas été commandé, nous ne serons pas en mesure de servir un dîner à votre enfant.

Je soussigné

Père/mère de

Classe de

Commande .....repas pour

le mois de août / septembre 2025.

La somme sera facturée par la Ville de Tournai.

(repas mat. 3.70- repas petits prim. 3.80 \* - repas grands prim. 3.90 \*\*)

Repas sans porc : oui – non (entourer)

Date et signature

\* petits primaires : P1-P2-P3

\*\*grands primaires : P4-P5-P6

LUNDI 25.08.25	MARDI 26.08.25	JEUDI 28.08.25	VENDREDI 29.08.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de poulet Carottes Vichy Pommes de terre persillées Melon	<u>Potage légumes frais locaux</u> Lasagne aux épinards et à la ricotta Cookie bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Boulettes de bœuf à la liégeoise Laitue vinaigrette Frites Nectarine	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pêche au thon Salade de riz aux légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts) Crème caramel
LUNDI 01.09.25	MARDI 02.09.25	JEUDI 04.09.25	VENDREDI 05.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Jambon grillé (burger VG) miel Haricots verts Country potatoes Liégeois vanille	<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de dinde Ratatouille niçoise Blé Abricot	<u>Potage légumes frais locaux</u> Omelette Champignons à la crème Pommes de terre rôties Yaourt aux fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Gratin de pâtes au brocoli et filet de colin Kiwi bio
LUNDI 08.09.25	MARDI 09.09.25	JEUDI 11.09.25	VENDREDI 12.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Escalope végétarienne Salade de tomates vinaigrette Pommes de terre nature Pomme	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes carbonara au jambon (émincé VG) et petits pois Yaourt	<u>Potage légumes frais locaux</u> Chipolata de volaille bio Compote de pommes Frites, ketchup Raisin	<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de saumon Salade mixte vinaigrette Purée Biscuit
LUNDI 15.09.25	MARDI 16.09.25	JEUDI 18.09.25 MENU ORIENTAL	VENDREDI 19.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Escalope de porc (pané fromager) Chou-fleur béchamel Pommes de terre vapeur Poire	<u>Potage légumes frais locaux</u> Cordon bleu de dinde Courgettes à la tomate Pâtes au basilic Yaourt aux fruits mixés	<u>Potage légumes frais locaux</u> Potage tomates et pois chiches bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Boulettes d'agneau Tajine de légumes à l'orientale Semoule Cake aux fruits confits
LUNDI 22.09.25 MENU BELGE	MARDI 23.09.25	JEUDI 25.09.25	VENDREDI 26.09.25
<b>SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE</b>			
<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de porc QA (omelette) Rata de pommes de terre aux Carottes bio Cookie bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes complètes bio Bolognaise de bœuf Fromage râpé Pomme	<u>Potage légumes frais locaux</u> Vol au vent végétarien (soja) Champignons Frites Fromage frais aux fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Médailton de limande Fondue de poireaux Riz pilaf Prune
LUNDI 29.09.25	MARDI 30.09.25		
<u>Potage légumes frais locaux</u> Tortilla (œufs) de pommes de terre et oignons Poêlée de courgettes Yaourt aromatisé	<u>Potage légumes frais locaux</u> Émincé de dinde Pâtes au « Boursin » et brocolis Poire		

Menu végétarien Légume de saison Produit BIO Poisson MSC Circuit court QA : qualité Ardennes en circuit court  
Menu à thème Produit issu d'une agriculture responsable et raisonnée Produit équitable Repas contenant du porc (alternative sans porc)  
Pour toute question relative aux allergènes : API RESTAURATION+32 (0)472/12.02



LUNDI 25.08.25	MARDI 26.08.25	JEUDI 28.08.25	VENDREDI 29.08.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de poulet Carottes Vichy Pommes de terre persillées Melon	<u>Potage légumes frais locaux</u> Lasagne aux épinards et à la ricotta Cookie bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Boulettes de bœuf à la liégeoise Laitue vinaigrette Frites Nectarine	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pêche au thon Salade de riz aux légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts) Crème caramel
LUNDI 01.09.25	MARDI 02.09.25	JEUDI 04.09.25	VENDREDI 05.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Jambon grillé (burger VG) miel Haricots verts Country potatoes Liégeois vanille	<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de dinde Ratatouille niçoise Blé Abricot	<u>Potage légumes frais locaux</u> Omelette Champignons à la crème Pommes de terre rôties Yaourt aux fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Gratin de pâtes au brocoli et filet de colin Kiwi bio
LUNDI 08.09.25	MARDI 09.09.25	JEUDI 11.09.25	VENDREDI 12.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Escalope végétarienne Salade de tomates vinaigrette Pommes de terre nature Pomme	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes carbonara au jambon (émincé VG) et petits pois Yaourt	<u>Potage légumes frais locaux</u> Chipolata de volaille bio Compote de pommes Frites, ketchup Raisin	<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de saumon Salade mixte vinaigrette Purée Biscuit
LUNDI 15.09.25	MARDI 16.09.25	JEUDI 18.09.25 MENU ORIENTAL	VENDREDI 19.09.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> Escalope de porc (pané fromager) Chou-fleur béchamel Pommes de terre vapeur Poire	<u>Potage légumes frais locaux</u> Cordon bleu de dinde Courgettes à la tomate Pâtes au basilic Yaourt aux fruits mixés	<u>Potage légumes frais locaux</u> Potage tomates et pois chiches bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Boulettes d'agneau Tajine de légumes à l'orientale Semoule Cake aux fruits confits
LUNDI 22.09.25 MENU BELGE	MARDI 23.09.25	JEUDI 25.09.25	VENDREDI 26.09.25
<b>SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE</b>			
<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de porc QA (omelette) Rata de pommes de terre aux Carottes bio Cookie bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes complètes bio Bolognaise de bœuf Fromage râpé Pomme	<u>Potage légumes frais locaux</u> Vol au vent végétarien (soja) Champignons Frites Fromage frais aux fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Médailton de limande Fondue de poireaux Riz pilaf Prune
LUNDI 29.09.25	MARDI 30.09.25		
<u>Potage légumes frais locaux</u> Tortilla (œufs) de pommes de terre et oignons Poêlée de courgettes Yaourt aromatisé	<u>Potage légumes frais locaux</u> Émincé de dinde Pâtes au « Boursin » et brocolis Poire		

Menu végétarien Légume de saison Produit BIO Poisson MSC Circuit court  
Menu à thème Produit issu d'une agriculture responsable et raisonnée Produit équitable

QA : qualité Ardennes en circuit court  
Repas contenant du porc (alternative sans porc)  
Pour toute question relative aux allergènes : API RESTAURATION+32 (0)472/12.02.47

