

**TETEGHEM COUDEKERQUE VILLAGE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carotte Bio</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise  	Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine 	<b>Semoule Bio</b> 	Tomme noire IGP 	Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes	Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare 	Pommes de terre rissolées		Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Salade batavia - Vinaigrette	Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade 	<b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 	Carré Ligeil	Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>vendredi</b>	Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette	Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne	<b>Riz Bio</b> Pilaf 		Flan caramel du chef ( <b>Œufs</b> <b>Bio</b> )  

**TETEGHEM COUDEKERQUE VILLAGE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carotte Bio</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise  	Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine 	<b>Semoule Bio</b> 	Tomme noire IGP 	Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes	Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare 	Pommes de terre rissolées		Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Salade batavia - Vinaigrette	Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade 	<b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 	Carré Ligeil	Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>vendredi</b>	Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette	Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne	<b>Riz Bio</b> Pilaf 		Flan caramel du chef ( <b>Œufs</b> <b>Bio</b> )  









**TETEGHEM COUDEKERQUE VILLAGE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carotte Bio</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise  	Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine 	<b>Semoule Bio</b> 	Tomme noire IGP 	Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes	Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare 	Pommes de terre rissolées		Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Salade batavia - Vinaigrette	Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade 	<b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 	Carré Ligeil	Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>vendredi</b>	Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette	Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne	<b>Riz Bio</b> Pilaf 		Flan caramel du chef ( <b>Œufs</b> <b>Bio</b> )  

**TETEGHEM COUDEKERQUE VILLAGE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Equipe api

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carotte Bio</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise  	Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine 	<b>Semoule Bio</b> 	Tomme noire IGP 	Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
<b>mardi</b>					
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Salade batavia - Vinaigrette	Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade 	<b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 	Carré Ligueil	Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>vendredi</b>					

**TETEGHEM COUDEKERQUE VILLAGE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Equipe api

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>					
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes	Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce tartare 🍴 /Poisson blanc meunière MSC 🐟 - Sauce tartare 🍴	Pommes de terre rissolées		Fruit de saison Fruit de saison (self)
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>					
<b>vendredi</b>	Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette	Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne	Riz Bio Pilaf 🌾		Flan caramel du chef (🥚 Bio) 🍴 Bio