

SEMAINE DU 13-05-2024 AU 19-05-2024

MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET
LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES
éCOLES »

DUPONT
RESTAURATION

Templeuve
en-Pévèle
L'âme d'un village les arômes d'une ville.

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE	ESPAGNE  Melon	POLOGNE	ITALIE  Tomate (BIO) mozzarella	BELGIQUE
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute  Pavé de colin sauce aux herbes	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer	 Ravioli au boeuf sauce tomate   Fromage râpé (BIO)  Raviolis aux légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	  Carbonnade de boeuf (BIO)   Frites (BIO)  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate
Fromage	 Edam (BIO)		Camembert		 Tomme (BIO)
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Glace	  Gaufre Liégeoise

 HVE

 Local

 Végétarien

 Bio

 MSC

 Recette du chef

 Contient du porc

 VBF

 Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 20-05-2024 AU 26-05-2024

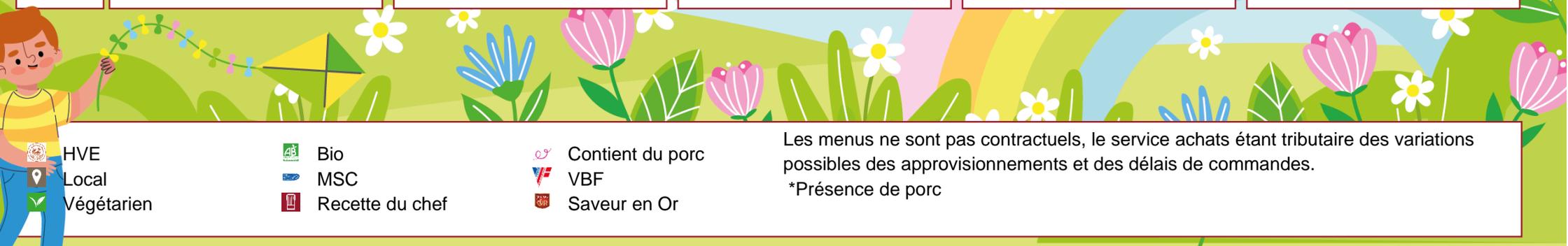
MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET
LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES
éCOLES »

DUPONT
RESTAURATION

Templeuve
en-Pévèle
L'âme d'un village les mots d'une ville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				REPAS CAMEROUNAIS Tomate (BIO) aux oignons	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		Omelette nature (BIO) Haricot vert (BIO)	Braisé de porc* sauce marenge Chou fleur Gratin dauphinois (BIO) Pavé fromager sauce tomate	Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage		Rondelé (BIO)	Emmental		
Dessert		Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme framboise	Glace	Fromage blanc au spéculoos



HVE
Local
Végétarien

Bio
MSC
Recette du chef

Contient du porc
VBF
Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

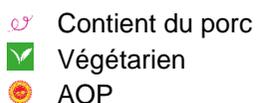
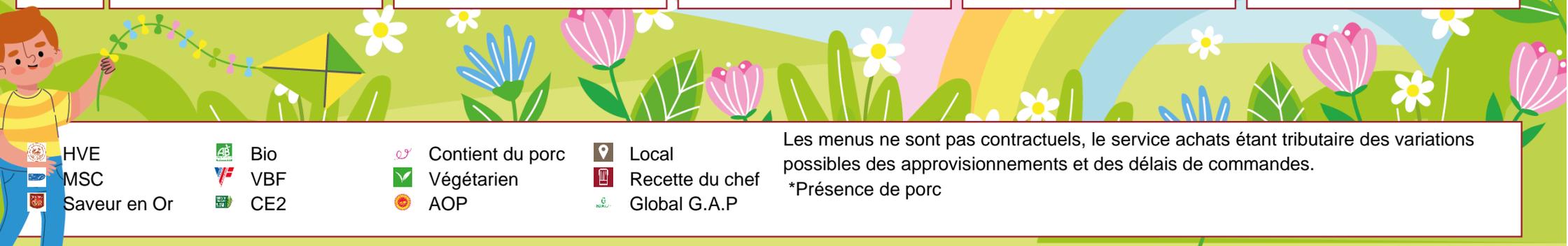
SEMAINE DU 27-05-2024 AU 02-06-2024

MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)		Tomate au persil	REPAS VILLAGE Carottes râpées et rondelle de saucisson	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes Poisson meunière + sauce tartare	Carbonnade de boeuf Frites Salade Poisson pané	Parmentier végétarien (BIO) Salade iceberg
Fromage		Saint Nectaire			
Dessert	Glace	Fruit du jour	Yaourt brassé fraise (BIO)	Fraises à la crème	Fruit du jour (BIO)



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Escalope de Poulet Label sauce brune  Semoule (BIO) Légumes tajines  Fricassé de colin sauce crème	   Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue  Brocolis au beurre  Coeur de blé  Galette végétarienne sauce bercy	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate  Pomme vapeur (BIO)  Roulé végétal et son jus	  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers	 Vache qui rit (BIO)	 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'Evêque	
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)	Pêche au sirop	Glace	  Fromage blanc (BIO) façon straciatella



-  HVE
-  Bio
-  Contient du porc
-  Local
-  MSC
-  VBF
-  Végétarien
-  Recette du chef
-  Saveur en Or
-  CE2
-  AOP
-  Global G.A.P
-  Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 10-06-2024 AU 16-06-2024

MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

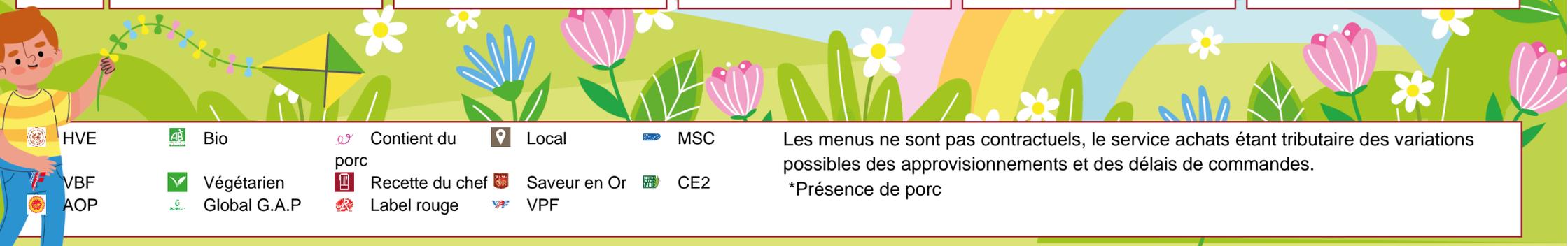
Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Haricot vert
 Pommes boulangères
 Samoussa aux légumes et son jus
 Tomme (BIO)
 Glace

Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate
 Rondelé (BIO)
 Purée de Pomme (BIO)

Nuggets de poulet plein filet
 Piperade de Légumes
 Nuggets de poisson
 Camembert (BIO)
 Fruit du jour

Tomate vinaigrette xeres
 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz (BIO)
 Eclair au chocolat

Poêlée de colin doré au beurre
 Courgettes braisées
 Pommes de terre sautées
 Gouda (BIO)
 Fruit du jour



- HVE
- Bio
- Contient du porc
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- Saveur en Or
- CE2
- AOP
- Global G.A.P
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc

SEMAINE DU 17-06-2024 AU 23-06-2024

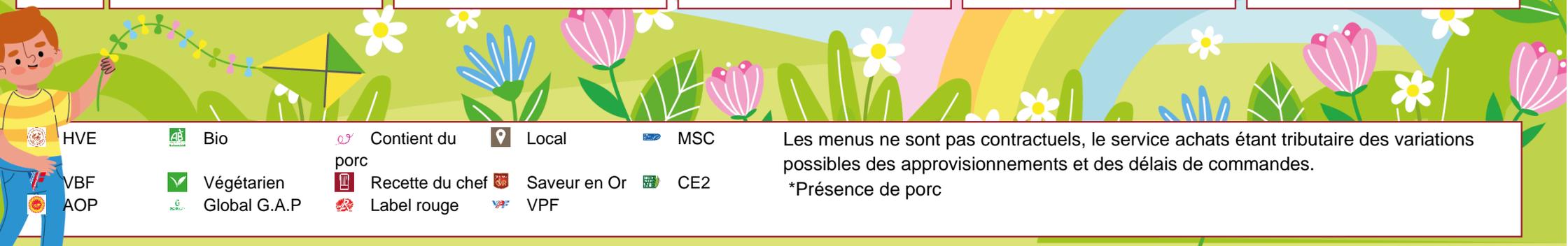
MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET
LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES
éCOLES »

DUPONT
RESTAURATION

Templeuve
en-Pévèle
L'âme d'un village les atouts d'une ville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Betterave vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Boeuf (BIO) bourguignon Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO) Fricassée de poisson sauce dieppoise	Emincé de porc* label sauce à la sauge Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Galette de blé et oignons sauce orientale	Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage			Petit suisse aux fruits	Maroilles	
Dessert	Glace	Fruit du jour (BIO)	Brownies	Fruit du jour (BIO)	Compote de fruits



- HVE
- Bio
- Contient du porc
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- Saveur en Or
- CE2
- AOP
- Global G.A.P
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

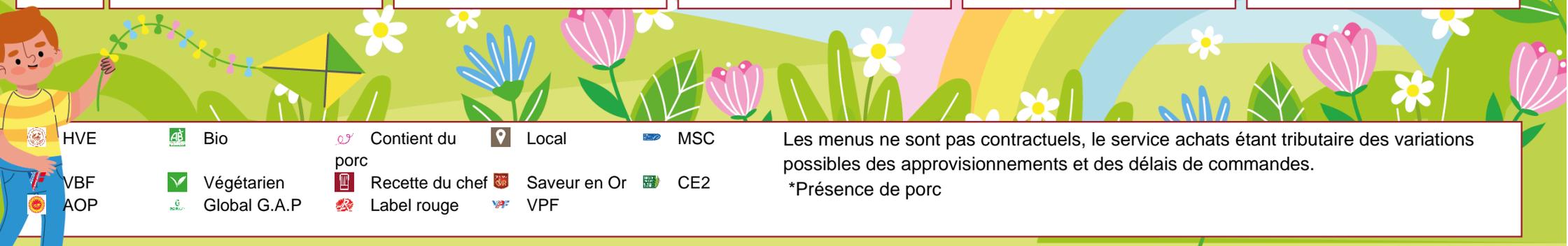
SEMAINE DU 24-06-2024 AU 30-06-2024

MIDI

TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET
LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES
éCOLES »



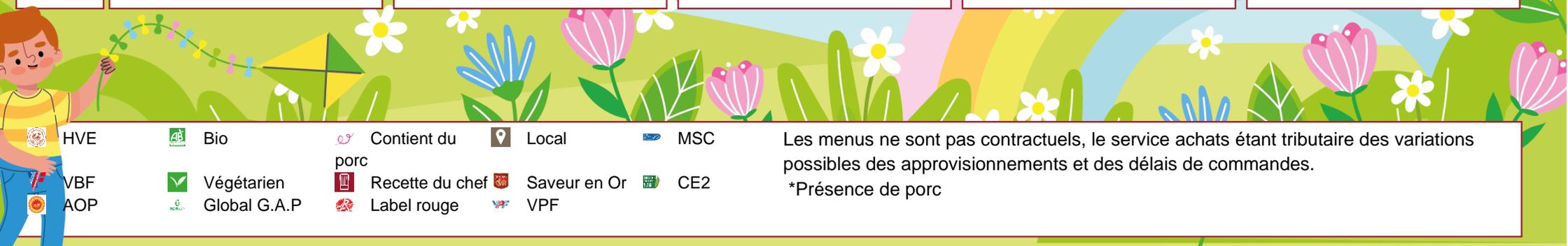
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Concombre (BIO) vinaigrette		Salade verte et dès de mimolette
Plat	Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pomme vapeur (BIO)	Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Galette ratatouille sauce tomate	Emincé de volaille (BIO) sauce crème Pâtes (BIO) Tranche de colin sauce hollandaise	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Salade iceberg Cheese végétarien	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	Saint Nectaire		Emmental (BIO)	
Dessert	Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses	Crème dessert chocolat (BIO)	Glace	Flan pâtissier



- HVE
- Bio
- Contient du porc
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- Saveur en Or
- CE2
- AOP
- Global G.A.P
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine		REPAS FROID 🌱 Pastèque (BIO)	PIQUE-NIQUE
Plat	Cordon bleu (volaille) 🌱 Haricot vert (BIO) ✅ Carré fromage fondu	🐟 Fricassée de poisson blanc sauce citron 📖🌱 Purée de courgette et pommes de terre (BIO)	🍷 Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur ✅ Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	🍷 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Colin d'Alaska mariné au thym et citron	
Fromage	🍷 Cantal		🌱 Tomme (BIO)		
Dessert	🍷 Fruit du jour	Crème dessert pistache	🌱 Fruit du jour	Glace	



- 🍷 HVE
- 🌱 Bio
- 🐷 Contient du porc
- 📍 Local
- 🐟 MSC
- 🍷 VBF
- ✅ Végétarien
- 📖 Recette du chef
- 🏆 Saveur en Or
- 🌱 CE2
- 🍷 AOP
- 🌱 Global G.A.P
- 🍷 Label rouge
- 🍷 VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc