

SEMAINE DU 08-07-2024 AU 14-07-2024

MIDI

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

DUPONT
RESTAURATION

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Melon (BIO)			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	PIQUE-NIQUE
Plat	 Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili  Riz (BIO)  Egréné végétal sauce chili	 Sauté de porc* sauce Bercy   Gratin dauphinois  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	
Fromage		Emmental	 Chanteneige (BIO)		
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Glace	 Fruit du jour (BIO)	Chou à la crème Vanille	



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



Recette du chef



CE2



MSC

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 15-07-2024 AU 21-07-2024

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes râpées		 Pastèque (BIO)		PIQUE-NIQUE
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Petits pois carottes  Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	
Fromage		 Saint Paulin (BIO)		  Maroilles	
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit du jour (BIO)	Glace	 Fruit du jour	

 Bio
 Contient du porc
 AOP

 Végétarien
 Recette du chef
 HVE

 Local
 CE2

 VBF
 MSC

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 22-07-2024 AU 28-07-2024

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Concombre vinaigrette		Tomate (BIO) sauce basilic	PIQUE-NIQUE
Plat	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Concassé de tomates (BIO)	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise Bouchée sarrasin	Escalope de poulet sauce napolitaine Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz	
Fromage	Gouda (BIO)		Saint Nectaire		
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Glace	Donut au sucre	



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



Recette du chef



CE2



MSC



AOP



HVE



Issue de 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 29-07-2024 AU 04-08-2024

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Pastèque		Concombres (BIO) à la menthe	PIQUE-NIQUE
Plat	Aiguillette de dinde sauce suprême Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Nem aux légumes sauce au romarin	Pavé de colin sauce citron Pommes de terre persillées Courgettes braisées (BIO)	Lasagne de boeuf (BIO) Salade iceberg Lasagne de légumes	Quiche aux fromages Salade iceberg	
Fromage	Cantal		Gouda (BIO)		
Dessert	Glace	Barre pâtissière	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour	

Bio	Végétarien	Local	VBF
Contient du porc	Recette du chef	CE2	MSC
AOP	HVE	Issue de Label Rouge	Global G.A.P

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 05-08-2024 AU 11-08-2024

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)			Concombre (BIO) sauce ciboulette	PIQUE-NIQUE
Plat	Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz (BIO) Egréné végétal sauce chili	Sauté de porc* sauce Bercy Gratin dauphinois Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	
Fromage		Emmental	Chanteneige (BIO)		
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Glace	Fruit du jour (BIO)	Chou à la crème Vanille	

Bio	Végétarien	Local	VBF
Contient du porc	Recette du chef	CE2	MSC
AOP	HVE	Issue de Label Rouge	Global G.A.P

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 12-08-2024 AU 18-08-2024

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes râpées		 Pastèque (BIO)		PIQUE-NIQUE
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées		
Fromage		 Saint Paulin (BIO)			
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit du jour (BIO)	Glace		



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



Recette du chef



CE2



MSC



AOP



HVE



Issue de Label
Rouge



Global G.A.P

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 19-08-2024 AU 25-08-2024

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Concombre vinaigrette		 Tomate (BIO) sauce basilic	PIQUE-NIQUE
Plat	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise  Bouchée sarrasin	 Escalope de poulet sauce napolitaine   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Cheese burger Potatoes  Cheese végétarien	
Fromage	 Gouda (BIO)		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	Glace	Donut au sucre	



Bio



Végétarien



Local



VBF

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

*Présence de porc



Recette du chef



CE2



MSC



Contient du porc

AOP



HVE



Issue de Label Rouge



Global G.A.P