






















SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon (BIO)			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)		Carré de l'Est	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit du jour	 Purée de Pomme (BIO)	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	Glace

-  Bio
-  MSC
-  CE2
-  Végétarien
-  Recette du chef
-  Local
-  VBF
-  Issue de Label Rouge
-  AOP
-  HVE
-  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 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION




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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	<b>BRADERIE DE LILLE</b>   Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème  Pâtes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)  Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO)  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		 Emmental (BIO)			
Dessert	Glace	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP

 MSC  
 Local  
 HVE

 CE2  
 VBF  
 Global G.A.P

 Végétarien  
 Issue de Label  
Rouge  
 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 16-09-2024 AU 22-09-2024
















MIDI

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

DUPONT  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon		 Concombre (BIO) au curry	 Tomate au persil (BIO)	
Plat	 Rôti de boeuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates  Pavé de colin sauce à l'aneth	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage		 Vache qui rit (BIO)			 Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit du jour

-  Bio
-  Local
-  Global G.A.P
-  MSC
-  VBF
-  Saveur en Or
-  CE2
-  Issue de Label Rouge
-  Contient du porc
-  Végétarien
-  AOP
-  Label rouge
-  Recette du chef
-  HVE
-  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 23-09-2024 AU 29-09-2024

MIDI




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

**DUPONT**  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Concombre sauce bulgare (BIO)			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Carottes vichy (BIO)   Gratin dauphinois (BIO)  Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Coeur de blé  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Mafé de légumes  Riz (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes  Colin pané sauce duglérée
Fromage	 Cantal		 Edam (BIO)	St Morêt	
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit du jour	Eclair au chocolat

-  Bio
-  Local
-  MSC
-  VBF
-  CE2
-  Issue de Label Rouge
-  Végétarien
-  AOP
-  Contient du porc
-  Label rouge

-  Recette du chef
-  HVE
-  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 30-09-2024 AU 06-10-2024
















MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Bouchée sarrasin sauce au cumin	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes  Pavé de colin sauce aux herbes	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés (BIO) cuisinés  Riz (BIO)
Fromage	Edam	 Tomme (BIO)			 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour

-  Bio
-  Local
-  MSC
-  VBF
-  CE2
-  Issue de Label Rouge
-  Végétarien
-  AOP
-  Recette du chef
-  HVE
-  Global G.A.P
-  Saveur en Or
-  Contient du porc
-  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 07-10-2024 AU 13-10-2024

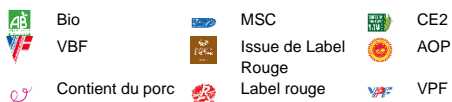
MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche et dès d'emmental		 Tomates (BIO) sauce vinaigrette		
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Chou de bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		 Pont l'Evêque		 Petit suisse fruit (BIO)	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	Liégeois vanille	 Cake aux pépites de chocolat	 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

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

Templeuve  
en-Pévèle  
D'âme d'un village les accents d'une ville

## SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MARRON</b>	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine	<b>ROUGE</b>	<b>VERT</b> Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b> Carottes râpées (BIO) vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc (BIO) sauce curry Pomme vapeur (BIO) Haricot vert à l'échalote (BIO) Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit du jour	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune



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 21-10-2024 AU 27-10-2024

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		Salade mimosa	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		<b>PIQUE-NIQUE</b>
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	
Fromage	 Camembert (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)	
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	 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





















SEMAINE DU 28-10-2024 AU 03-11-2024




MIDI



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




**DUPONT**  
RESTAURATION




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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade aux croûtons		 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b> 	
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés (BIO)	 Wings de poulet label et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)  Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce     Mimolette	
Fromage		 Cantal			
Dessert	Ile flottante	 Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween 	

 Bio  
 VBF  
 Contient du porc

 MSC  
 Issue de Label Rouge  
 Label rouge

 CE2  
 AOP  
 VPF

 Végétarien  
 HVE  
 Pâtisserie du chef

 Recette du chef  
 Global G.A.P  
 Local  
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 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI

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

DUPONT  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate	 Nuggets de poulet plein filet (BIO)  Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	  Maroilles	
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme poire	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses



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

\*Présence de porc