

SEMAINE DU 11-11-2024 AU 17-11-2024

MIDI

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

DUPONT  
RESTAURATION

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Potage du jour (BIO)		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Riz Jardinière de légumes  Roulé végétal et son jus	 Tortillini Epinars Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage			 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	
Dessert		 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé



Bio



VBF



AOP



Local



Végétarien



HVE



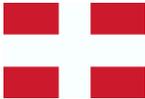
CE2



Contient du porc

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		<b>PLAT SAVOYARD REPAS VEGETARIEN</b>  Carottes râpées (BIO) vinaigrette		 Trio de carotte, céleri et maïs	
Plat	 Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixes, fromage raclette) (BIO) Salade iceberg 	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz  Galette de blé et oignons sauce orientale	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal		 Saint Paulin (BIO)		Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison

SEMAINE DU 25-11-2024 AU 01-12-2024

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Potage du jour (BIO)	
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes braisées (BIO) Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carotte vichy Lingot blanc Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	Pont l'Evêque				Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO)	Cake	Liégeois chocolat



Bio	Local	CE2	VBF	Végétarien
Contient du porc	AOP	HVE	MSC	Recette du chef
Global G.A.P	Issue de Label	VPF	Saveur en Or	Pâtisserie du chef
	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 02-12-2024 AU 08-12-2024

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	
Plat	Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes (BIO) Fricassée de poisson sauce tomate	Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Semoule Légumes tajines et pois chiches Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare Gratin de brocolis (BIO)	Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage		Edam (BIO)			Maroilles
Dessert	Fromage blanc (BIO) façon straciatella	Fruit de saison	Brownies	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison



Bio	Contient du porc	Global G.A.P	Local	AOP	Issue de Label	Rouge	CE2	HVE	VPF	VBF	MSC	Saveur en Or	Végétarien	Recette du chef	Pâtisserie du chef	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 sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

Plat

Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  
 Pomme vapeur (BIO)  
Choux de Bruxelles  
 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Brandade de poisson

Quiche Lorraine\*  
Salade iceberg  
 Quiche aux fromages

**REPAS SENEGALAIS**

Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)



Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa  
Riz  
 Carotte vichy  
 Filet de merlu sauce crème

**REPAS VEGETARIEN**

Potage du jour (BIO)

Gratin de pâtes (BIO) au fromage sauce napolitaine

Fromage

Cantal

Camembert (BIO)



Dessert

Fruit de saison

Crème dessert pistache

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Fruit de saison (BIO)



SEMAINE DU 16-12-2024 AU 22-12-2024

MIDI

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



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**REPAS VEGETARIEN**

Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat

Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons)  
 Riz (BIO)

Carbonara\* (lardons\*)  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Salade verte et maïs vinaigrette

Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Blé  
 Galette panée pois légumes sauce crème

**SAVEURS FEERIKES**

Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune  
Petits pois à l'étuvés  
Potatoes Star  
Bouchée de la Mer sans fruits de mer

Colin pané sauce citron  
 Gratin de butternut et pommes de terre

Fromage

Saint Nectaire



Vache qui rit (BIO)

Dessert

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Fruit de saison

Fruit de saison (BIO)

Bûche pâtissière + petit chocolat

Flan saveur caramel



Bio	Local	CE2
Contient du porc	AOP	HVE
Global G.A.P	Issue de Label	VPF
	Rouge	

VBF	Végétarien
MSC	Recette du chef
Saveur en Or	Pâtisserie du chef

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 06-01-2025 AU 12-01-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS VEGETARIEN	REPAS DU NORD		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Curry de butternut et lentilles Riz (BIO)	Carbonnade de bœuf (BIO) Ecrasée de pomme de terre (BIO) Ragoût de poisson	Sauté de porc* sauce chasseur Piperade Coeur de blé Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	Escalope de poulet sauce normande Gratin de chou-fleur et pomme de terre Omelette	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin (BIO)	Maroilles	Cantafrais		
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	Fruit de saison



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