

SEMAINE DU 13-01-2025 AU 19-01-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	Salade verte et dès de mimolette		Potage carotte
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin Haricot Beurre Pommes boulangères Fricassé de colin sauce à l'aneth	Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	Rôti de porc* et son jus Carottes vichy Lentilles (BIO) Galette panée pois légumes sauce suprême	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Brocolis Riz
Fromage	Cantal	Brie (BIO)		Edam (BIO)	
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	Barre pâtissière	Yaourt Vanille (BIO)



CE2	Recette du chef	MSC	Végétarien
Contient du porc	Issue de Label Rouge	Bio	VBF
AOP	HVE		

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 20-01-2025 AU 26-01-2025

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	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Potage tomates		Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Salade iceberg Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème Purée de potiron et pommes de terre	Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage			Vache qui rit (BIO)		Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme poire	Eclair vanille	Fruit de saison



- CE2
- Recette du chef
- MSC
- Végétarien
- Contient du porc
- Issue de Label Rouge
- Bio
- VBF
- AOP
- HVE
- Local
- 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 27-01-2025 AU 02-02-2025

MIDI

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

DUPONT  
RESTAURATION

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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

**NOUVEL AN CHINOIS  
REPAS VEGETARIEN**

Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)

Nem aux légumes  
Sauce aigre douce

Riz (BIO) façon cantonais

Moelleux chocolat coco

Salade aux segments de mandarine

Filet de merlu sauce hollandaise

Gratin dauphinois

Ile flottante

Braisé de porc\* (BIO) sauce marengo  
 Pâtes (BIO)  
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

Saint Paulin (BIO)

Fruit de saison (BIO)

Escalope de volaille sauce poulet  
 Epinards hachés cuisinés  
 Coeur de blé  
 Waterzooï de poisson

Edam (BIO)

Fromage blanc au spéculoos

Rôti de boeuf sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Pommes rissolées  
 Pavé fromager sauce normande

Camembert

Fruit de saison (BIO)



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



AOP



Contient du porc

HVE

Rouge



Local



Global G.A.P



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 03-02-2025 AU 09-02-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b> Mâche et dès d'emmental	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Falafel quinoa sauce à l'oignon	Omelette Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise Gratin de brocolis et pomme de terre	Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes (BIO) Curry de potiron et pois chiches
Fromage			Rondelé nature	Maroilles	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Crêpe au sucre 	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat (BIO)



- CE2
- Recette du chef
- MSC
- Végétarien
- Contient du porc
- Issue de Label
- Bio
- VBF
- AOP
- HVE
- Rouge
- Local
- Global G.A.P
- 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 10-02-2025 AU 16-02-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Potage du jour (BIO)	<b>PIQUE-NIQUE</b>
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus Haricot vert Riz Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	Rôti de porc* à l'ancienne Blé Chou-fleur au beurre (BIO) Pavé de colin sauce brestoise	Boulettes de boeuf sauce cumin Purée crécy (pommes de terre, carottes) Galette de soja tomate basilic sauce poivrade	Pates BIO façon mac and cheese de butternut	
Fromage			Cantal		
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Cake citron	Purée de pomme (BIO)	Fruit de saison (BIO)	



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

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 17-02-2025 AU 23-02-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade iceberg aux croûtons	<b>PIQUE-NIQUE</b>
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes (BIO) Concassé de tomates (BIO) Fricassé de colin sauce nantua	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Flageolets verts au thym Roulé végétal et son jus	Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule (BIO)	
Fromage	Chanteneige (BIO)				
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré (BIO)	Gaufrette vanille	Crème dessert pistache	



CE2   
 Recette du chef   
 MSC   
 Végétarien   
 Contient du porc  
 Issue de Label   
 Bio   
 VBF   
 AOP   
 HVE  
 Rouge  
 Local   
 Global G.A.P   
 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 24-02-2025 AU 02-03-2025

MIDI

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>REPAS VEGETARIEN</b>			Potage asperges
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Parmentier végétarien (BIO)	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut Carré fromage fondu	Steak haché de boeuf sauce barbecue Pâtes (BIO) Poisson meunière sauce crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Curry de pois chiches et carottes
Fromage	Emmental (BIO)	Saint Paulin (BIO)	Recette Madame Loïk	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt brassé fraise (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes



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

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