



**SEMAINE DES CARNAVALS**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**NICE**

**DUNKERQUE**

**RIO**

**BINCHE**

**VENISE**

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  
Semoule  
Ratatouille de légumes  
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï  
Pommes Vapeur  
 Waterzooï de poisson

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc\*, épices)  
 Riz (BIO)  
Batonnière de légumes  
  Chili végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

  Salade arlequin (chou rouge BIO, céleri BIO, olive)  
  Tortelloni provençale (BIO)  
  Fromage râpé (BIO)

Fromage Tomme noire

Dessert  Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

  Maroilles

 Fruit de saison (BIO)

  Fromage blanc (BIO) façon straciatella



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Contient du porc



Recette du chef



Local



AOP



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 10-03-2025 AU 16-03-2025

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Salade de mâche aux noix

Paupiette de veau sauce  
normande  
Beignets de chou-fleur  
Paupiette du pêcheur sauce  
aux herbes

Fruit de saison (BIO)

**REPAS VEGETARIEN**

Potage du jour (BIO)

Lentilles (BIO) sauce  
tomate façon bolognaise

Fromage râpé (BIO)

Pâtes (BIO)

Cake

Hoki doré au beurre sauce  
napolitaine  
 Haricot vert  
Pommes campagnardes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Cordon bleu (volaille)  
Blé  
 Courgettes (BIO) crémees  
 Carré fromage fondu

Pont l'Evêque

Fruit de saison (BIO)

Rôti de porc\* sauce  
dijonnaise  
 Carottes vichy (BIO)  
Lingot blanc  
 Mijoté de patate douce et  
lingots blancs

Cantadou

Gaufre Liégeoise



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 17-03-2025 AU 23-03-2025

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



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



## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b> Coleslaw	<b>PORTUGAIS</b> 	<b>ESPAGNOL</b>  Poivrons au vinaigre balsamique	<b>ITALIEN</b>  <b>REPAS VEGETARIEN</b> Tomate (BIO) mozzarella	<b>ALLEMAND</b> 
Plat	Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates Coeur de blé	Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Pizza au fromage (BIO) Salade iceberg	Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Roulé végétal sauce au curry
Fromage		Cantal			Edam (BIO)
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Moelleux pomme



Bio	VBF	Végétarien	MSC	Contient du porc
Recette du chef	Local	AOP	Global G.A.P	Issue de Label Rouge
VPF	CE2	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	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 24-03-2025 AU 30-03-2025

MIDI

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



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

### REPAS VEGETARIEN

Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Omelette  
Purée de courges butternut

Salade verte et dès de  
mimolette

Pavé au veau haché sauce  
cumin  
Blé  
 Epinards hachés (BIO)  
cuisinés  
 Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce crème

Mâche aux croûtons

Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
Petits pois à la française  
 Galette de boulgour, pois  
chiche et emmental à  
l'orientale sauce tomate

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle

Camembert (BIO)

Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

Fruit de saison (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

## REPAS VEGETARIEN


 Coleslaw (carotte BIO,  
chou blanc BIO, mayonnaise)

Plat


 Sauté de boeuf (BIO)  
sauce forestière

 Poêlée de champignons


 Gratin dauphinois

 Fricassée de poisson blanc  
sauce ciboulette


 Cari de lentilles (BIO)

 Riz (BIO)


 Jambon blanc\*

Sauce jus de thym


 Fromage râpé (BIO)

Pâtes

 Bouchée de blé et pois au  
pistou jus de 4 épices

 Tomate au persil (BIO)

 Escalope de volaille sauce  
barbecue

 Haricots beurre

Pommes rissolées

 Palet montagnard sauce  
barbecue
Carottes jaunes râpées  
vinaigrette
 Poisson meunière

 Semoule (BIO)

Piperade

Fromage  Pont l'Evêque
 Saint Paulin (BIO)
Dessert  Fruit de saison
 Fromage blanc (BIO) au  
spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Global G.A.P.



Contient du porc



Recette du chef



Local



AOP



Global G.A.P.

Issue de Label  
Rouge

VPF



CE2



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Chipolata\* grillée et son jus  
Carotte vichy  
Lentilles (BIO)  
Roulé végétal et son jus

St Morêt

Crème dessert vanille (BIO)

Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  
Ecrasé de pomme de terre  
Fricassé de colin sauce nantua

Camembert (BIO)

Fruit de saison (BIO)

Salade verte et dès d'emmental

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  
Riz (BIO)  
Fondue de poireaux à la crème

Spécialité pomme pêche

**REPAS VEGETARIEN**  
Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Marbré cacao

**PIQUE-NIQUE**



- Bio
- VBF
- Végétarien
- MSC
- Contient du porc
- Recette du chef
- Local
- AOP
- Global G.A.P
- Issue de Label Rouge
- VPF
- CE2
- Saveur en Or
- Pâtisserie du chef
- 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 14-04-2025 AU 20-04-2025

MIDI

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



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

### REPAS VEGETARIEN

Carottes râpées (BIO) persillées

Plat

Samoussa aux légumes et son jus  
Semoule aux petits légumes

Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry  
 Haricot vert (BIO)  
 Pommes boulangères  
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

Pizza royale\*  
Quiche au fromage

Rôti de dinde sauce à l'ancienne  
Beignets de courgettes  
 Galette de soja tomate basilic sauce poivrade

Tomate (BIO) sauce basilic

### PIQUE-NIQUE

Emincé de porc\* sauce brune  
Poêlée de champignons  
 Riz (BIO)  
 Blanquette de légumes

Fromage

Emmental (BIO)

Dessert

Ile flottante

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Fruit de saison (BIO)

Chou à la crème vanille



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 21-04-2025 AU 27-04-2025

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Concombre à la menthe

**REPAS DU PRINTEMPS**

🌸 Pâte\* de campagne et  
cornichon

Roulade de surimi  
mayonnaise

🌸 Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette

🌿 Petits pois à l'oignon

🌿 Pavé fromager sauce  
normande

Pâtisserie au chocolat +  
chocolat

🌿 Parmentier végétarien  
Salade iceberg

🧀 Saint Nectaire

🌿 Fruit de saison (BIO)

🌿 Braisé de porc\* (BIO)  
sauce marengo

Ratatouille de légumes

🍷 Coeur de blé

🇫🇷 Pavé de colin sauce  
basquaise

🌿 Yaourt vanille (BIO)

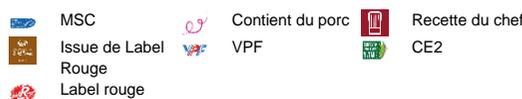
Colin pané sauce citron

🌿 Epinards hachés cuisinés

🌿 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

🍷 Fruit de saison



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

\*Présence de porc

