

Ville de Templeuve
SCOLAIRE 2013-2014 GEMRCN

JOUR SEMAINE	Semaine du 21 au 27 Avril 2014	Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2014	Semaine du 5 au 9 Mai 2014	Semaine du 12 au 16 Mai 2014	Semaine du 19 au 23 Mai 2014
LUNDI	<p align="center">FERIE LUNDI DE Pâques</p>	<p align="center">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Salade de quinoa aux légumes Sauté de bœuf façon bourguignonne (ronde brun, champignons, tomates)</p> <p align="center">Carotte vichy BIO</p> <p align="center">Fruit frais</p>	<p align="center">Haricot vert vinaigrette BIO Chipolatas grillée*</p> <p align="center">sp : merguez Duo de purée (pomme de terre et pomme fruit) Yaourt nature sucré Fruit frais</p>	<p align="center">Radis croc sel Pennes à la carbonara*</p> <p align="center">sp : penne carbonara au jambon de dinde</p> <p align="center">Emmental BIO Compote de pommes</p>	<p align="center">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Salade de lentilles Sauté de porc* à l'ananas</p> <p align="center">sp : sauté de volaille Trio de légumes</p> <p align="center">Fruit frais</p>
MARDI	<p align="center">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Salade créole Emincé de volaille rôti au thym</p> <p align="center">Petits pois carottes</p> <p align="center">Spécialité pomme pêche</p>	<p align="center">SAVEUR D'AILLEUR (REPAS CHOUCROUTE) Céleri râpé aux pommes sauce cheddar Choucroute garnie* (rôti de porc 1/2 sel, saucisse de Strasbourg, saucisses fumées)</p> <p align="center">sp : sauté de volaille aux petits légumes Pomme vapeur Choucroute Camembert</p> <p align="center">Pulpé pomme fraise BIO</p>	<p align="center">Tomate vinaigrette Filet de poisson meunière et quartier de citron</p> <p align="center">Riz Epinard à la crème BIO Gouda Tarte citron</p>	<p align="center">Salade de pomme de terre au surimi Assiette tex mex (poulet wing rôti) sauce barbecue</p> <p align="center">Duo de haricot vert BIO et haricot beurre BIO</p> <p align="center">Fromage blanc sucré Fruit frais</p>	<p align="center">Betterave crue râpée BIO Escalope de volaille sauce tomate</p> <p align="center">Semoule</p> <p align="center">Rondelé nature Gélifié vanille caramel</p>
MERCREDI	<p align="center">macédoine mayonnaise Omelette à la piperade</p> <p align="center">Riz</p> <p align="center">Fourme d'Auvergne BIO Salade de fruits frais</p>	<p align="center">Rémoulade de carottes et navets BIO Raut de cuisse de poulet rôti sauce aux herbes (emince de volaille, tomates)</p> <p align="center">Bouquetière de légumes</p> <p align="center">Suisse sucré Tarte pomme rhubarbe</p>	<p align="center">Salade verte aux dés de fromage Sauté de veau aux olives vertes</p> <p align="center">Semoule aux raisins</p> <p align="center">Tome de Bavière BIO CREME DESSERT SAVEUR CHOCOLAT</p>	<p align="center">SAVEUR D'AILLEUR (LES ANTILLES) Salade antillaise BIO (carotte, ananas, raisins secs, poivron vert, tomates)</p> <p align="center">Courgette farcie à la volaille sauce tomate et basilic</p> <p align="center">Boulgour aux épices</p> <p align="center">Fromage type morbier Tarte flan coco</p>	<p align="center">Tomate vinaigrette Parmentier de bœuf aux petits légumes</p> <p align="center">Salade</p> <p align="center">Suisse sucré Madeleine à l'épautre BIO</p>
JEUDI	<p align="center">Betterave crue râpée BIO Pavé de colin sauce citron</p> <p align="center">Gratin de chou fleur et pomme de terre</p> <p align="center">Fromage type morbier Liégeois parfum chocolat</p>	<p align="center">FERIE 1er MAI</p>	<p align="center">FERIE 08-mai</p>	<p align="center">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Œuf dur mayonnaise Rôti de bœuf froid BIO sauce graine de moutarde</p> <p align="center">Pois doux très fins</p> <p align="center">Fruit frais</p>	<p align="center">SAVEUR D'AILLEUR (L'Espagne) Pastèque Beignet de calamars et quartier de citron</p> <p align="center">Riz à l'espagnol</p> <p align="center">Saint Paulin BIO Spécialité de fruits pomme fraise</p>
VENREDI	<p align="center">Pâté de foie* et cornichon Rôti de bœuf sauce bery (beurre, échalote, vin blanc)</p> <p align="center">Duo de haricot vert et haricot beurre</p> <p align="center">Yaourt nature sucré Fruit frais BIO (banane)</p>	<p align="center">Salade de maïs vinaigrette BIO Raviolis au bœuf</p> <p align="center">Fromage râpé</p> <p align="center">Montcadi croûte noire Fruit frais</p>	<p align="center">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Nugget's de volaille</p> <p align="center">Pomme vapeur Ratatouille Yaourt brassé fraise Fruit frais</p>	<p align="center">Salade de concombres Pavé de colin à l'échalote</p> <p align="center">Riz</p> <p align="center">Bleu Yaourt brassé fraise BIO</p>	<p align="center">Carotte râpée Mijoté de bœuf aux olives</p> <p align="center">Duo de brocolis et chou fleur BIO</p> <p align="center">Tomme blanche Chou à la crème</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
* présence de porc