

SEMAINE DU 11-11-2019 AU 17-11-2019

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les atouts d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Entrée

REPAS VEGETARIEN


 Concombre vinaigrette (BIO)** Salade iceberg aux croûtons**

 Céleri rémoulade**

Plat


 Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes (BIO)
 semoule (BIO)
Omelette Nature**

Pavé de colin sauce à l'aneth**
Purée de brocolis et pomme de terre


Rôti de dinde sauce poulette**
 Duo de carotte et pomme de terre
Falafel (pois chiche) sauce Tomate**

Pâtes aux deux saumons crémés**
Fromage Rapé

Fromage


 Tomme (BIO)


Vache picon

 Gouda (BIO)


Saint Paulin

Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Pomme

Flan saveur vanille

 Ananas (BIO)

LÉGENDE



Local et 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 18-11-2019 AU 24-11-2019

MIDI

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

Templeuve
Ten-Pève
L'Union d'un village, les amours d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

REPAS VEGETARIEN
Potage du Jour (poireaux et
pommes de terre)**

Salade d'Automne (Salade-
Pommes fruits-Noix)**

Carotte et maïs vinaigrette**


LA FÊTE DU RAISIN


 Salade d'endives aux raisins
secs**


Plat

Galette panée pois légumes
sauce curry**
Poêlée de Légumes
Riz


Limande meunière**
Sauce Citron
Pâtes gratinées aux brocolis

Baigan Pakora sauce tomate**
Pommes Rissolées
 Haricot vert (BIO)

Filet de Poulet**
 Semoule (BIO)
Sauce aux raisins
Fricassée de saumon**

 Rôti de boeuf (BIO) sauce
brune**
Purée de potiron et pommes de
terre (BIO)
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**


Fromage

 Brie (BIO)

Fripsons


Mimolette

Petit suisse aux fruits

 Camembert (BIO)


Dessert

Yaourt nature sucré

 Orange (BIO)

Eclair Vanille

Raisins

 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE



Local et 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 25-11-2019 AU 01-12-2019

MIDI

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les amours d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Potage du Jour (Endives) au
fromage fondu**

Salade aux croûtons**



oeufs durs mayonnaise**



REPAS VEGETARIEN
 Carottes râpées (BIO)**



Salade Sawaï
(ananas, maïs, carotte, céleri,
poivrons verts)**


Plat

Pavé de colin sauce crème**
Fondue de poireaux
Riz

 Choucroute (viande)
 Pomme Vapeur
Chou Choucroute
Choucroute de la Mer**

 Daube de boeuf sauce aux
olives**
Concassé de tomates
 Pâtes (BIO)
Falafel (pois chiche) sauce
Tomate**

 Pizza aux légumes (BIO)**
 Salade (BIO)

 émincé de volaille sauce
crème (BIO)**
Bâtonnets de légumes
Galette de quinoa à la
provençale sauce crème**

Fromage


Cantafrais

Saint Paulin


Tomme noire

Edam

Dessert

 Pomme (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

Fromage blanc façon straciatella  Poire (BIO)

Gâteau 50 ans Dupont

LÉGENDE

LOCAL
de
SAISON

Local et de saison

BIO

Bio



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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 02-12-2019 AU 08-12-2019

MIDI

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les atouts d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée Macédoine Vinaigrette**

REPAS VEGETARIEN
Potage Légumes**

 Salade d'endives aux raisins
secs**





 Pizza au fromage (BIO)**

 Coleslaw (BIO)**

Plat Sauté de boeuf sauce au
romarin**
Blé
Poêlée de carottes à la crème
Galette de lentilles, boulgour et
légumes // Sauce Napolitaine**

Omelette Nature**
Ketchup (dosette)
Pommes de terre rissolées

Rôti de Porc* à la graine de
moutarde
Lentilles aux oignons (BIO)
Rôti de dinde sauce moutarde**
Filet de merlu meunière + sauce
citron**

  Egréné de boeuf (BIO) à la
bolognaise**
 Fromage Rapé (BIO)
 Macaronis (BIO)
Pané de blé fromage épinard à
la sauce tomate**

Poêlée de colin doré au beurre**
Purée d'épinards et pomme de
terre
Sauce Citron

Fromage  Tomme (BIO)

Brie


Camembert


Tomme noire

Dessert Gélifié saveur caramel

 Kiwi (BIO)

Velouté Nature

 Clémentines (BIO)

 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE



Local et de saison
Contient du porc



Bio
Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 09-12-2019 AU 15-12-2019

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

Templeuve
en-Pévèle
L'Union d'un village, les atouts d'une ville.

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI




Entrée

Potage Poireaux et Pomme de terre**

Roulade de surimi mayonnaise**  Céleri rémoulade**


REPAS VEGETARIEN
 Chou blanc vinaigrette (BIO)**

Plat

 Sauté de volaille (BIO) sauce suprême**
 Pomme Vapeur (BIO)
 Petits pois à l'étuvé carottes (BIO)
Galette de Soja à la provençale**


Pavé au thon haché sauce tomate**
Haricot vert
Pâtes


Hachis parmentier au canard**
Salade iceberg
Pavé de colin sauce crème**


 Tartiflette* (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon)
Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage reblochon)**

Chili Végétarien**
Riz

Fromage

 Edam (BIO)


 Emmental (BIO)

 Brie (BIO)

Petit Suisse sucré


Carré de l'est

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

Banane

Purée Pomme Cassis

 Mandarine (bio)

Fromage Blanc Nature Sucré

LÉGENDE



Local et de saison
Contient du porc



Bio
Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 16-12-2019 AU 22-12-2019

MIDI

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les atouts d'une ville.

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée

REPAS VEGETARIEN

 Chou rouge vinaigrette**


FLOCON D'HIVER

 Saumon bellevue revisité**

Betterave vinaigrette**

Plat


Pot au feu (boeuf) (BIO)**


 Légumes du Pot au Feu (BIO)


Limande meunière**

Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux sauce tomate**

semoule

 Ratatouille de légumes (BIO)

 Jambon blanc*

 Ecrasée de pomme de terre

Salade iceberg

Jambon Dinde**

Baigan Pakora sauce tomate**

Médailon de pintade sauce
forestière**

Pommes de terre Dauphine

Petits pois à la française


Steak fromage Emmental sauce
tomate**

Pépites de colin dorées aux 3
céréales**

Ketchup (dosette)

Pâtes à la brunoise de légumes

Fromage


 Gouda (BIO)

Brie


Saint Paulin

Fripons


Dessert

 Pomme (BIO)

Flan saveur vanille



 Ananas (BIO)

Bûche pâtissière, clémentines,
petit chocolat

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

 Local et de saison
 Contient du porc
 Recette du chef

 Bio
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 23-12-2019 AU 29-12-2019

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

Templeuve
Ten-Pève
L'Union d'un village, les amours d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Céleri rémoulade**


REPAS VEGETARIEN

Taboulé**

 Coleslaw (BIO)**

Plat

 émincé de volaille sauce
crème (BIO)**

 Poêlée de légumes et
Pommes de terre (BIO)
Carré fromage fondu**

Sauté de veau à la Provençale**

Riz

Concassé de tomates
Steak Soja Petits Légumes
sauce tomate**


Nugget's Végétal**

Gratin de quinoa et poireaux


Brandade de poisson**

Salade iceberg

Fromage


 Camembert (BIO)


Tomme blanche

 Emmental (BIO)

Edam

Dessert




 Crème dessert Chocolat (BIO)



 Mandarine (bio)

Spécialité Pomme Pêche

Ananas

LÉGENDE

 Local et de saison
 Contient du porc
 Recette du chef

 Bio
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 30-12-2019 AU 05-01-2020

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les atouts d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Roulade de volaille et
cornichon**
oeufs durs mayonnaise**

REPAS VEGETARIEN
BIO Carottes râpées (BIO)**

Potage Saint Germain**

BIO Salade (BIO)**

Plat Tajine d'agneau**
Duo de légumes tajines et
Pommes de terre
Pavé au thon haché sauce
tomate**

Lasagne de légumes**

colin pané**
Sauce Citron
Gratin de Chou fleur et Pomme
de Terre

émincé de volaille sauce
basquaise (BIO)**
BIO Riz aux petits légumes (BIO)
Omelette Nature sauce
basquaise**

Fromage Tartare Ail et fines herbes

Tomme noire

BIO Emmental (BIO)




Dessert BIO Yaourt aromatisé (BIO)



Clémentines

Beignet au chocolat

BIO Banane (BIO)

LÉGENDE

 Local et de saison
 Contient du porc
 Recette du chef

 Bio
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 06-01-2020 AU 12-01-2020

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

Templeuve
Ten-Pève
L'union d'un village, les amours d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée Potage du Jour (potiron)**


 Céleri rémoulade (BIO)**


Macédoine Vinaigrette**


REPAS VEGETARIEN

 Carottes râpées (BIO)**

Plat Pavé au cabillaud haché sauce
crème**
Haricot vert
 semoule (BIO)

 Carbonara* (lardons*)
Fromage Rapé
Pâtes
Viande carbonara de dinde**
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**

 Carbonnade de Boeuf**
Frites
Salade iceberg
Croquette Mexicaine sauce
curry**


 Sauté de volaille (BIO) sauce à
l'oignon**
Riz aux champignons (BIO)
Pavé de colin sauce nantua**

Croq pané de blé fromage**
Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée

Fromage Camembert

Fripons


Emmental


 Tomme (BIO)


Petit Suisse sucré

Dessert Spécialité Pomme Framboise




Galettes aux pommes



 Orange (BIO)

 Fromage Blanc (BIO) et coulis
de fruits rouge

 Pomme

LÉGENDE

 Local et de saison
 Contient du porc
 Recette du chef

 Bio
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution