

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)	Fripons	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 et de saison



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

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 amours d'une ville

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

REPAS VEGETARIEN
Salade de Mâche aux noix**

 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

Fripsons

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 de deux villages les atouts 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

REPAS VEGETARIEN
 Carottes râpées (BIO)**

Potage Saint Germain**

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

Fromage Tartare Ail et fines herbes

Tomme noire

 Emmental (BIO)

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)

Clémentines

Beignet au chocolat

 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