

SEMAINE DU 09-03-2020 AU 15-03-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

Salade de Pépinettes**

 Carottes râpées (BIO)**

REPAS VEGETARIEN

Salade composée (salade,
tomates, croûtons)**


 Céleri rémoulade (BIO)**


Plat

Boeuf Bourguignon (BIO)**

Pavé de colin sauce Brestoise**

Escalope de Poulet Sauce
normande**

 Gratin de pâtes aux légumes
méditerranéens sauce tomate**


 Rôti de Porc* à la sauge

Purée de pomme de terre (BIO)

Fondue de poireaux

Haricot vert


Riz aux carottes

 Carré fromage fondu**

Lentilles

Pommes de terre sautées


Rôti de dinde à la sauge**

 Falafel (pois chiche) sauce

Crème**


Filet de merlu meunière + sauce
citron**

Fromage

 Edam (BIO)


Buchette de chèvre


Mimolette

 Camembert (BIO)

Cantafrais

Dessert

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Kiwi (BIO)

Compote de pomme

Yaourt nature sucré

Orange

LÉGENDE



Bio



Végétarien



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 16-03-2020 AU 22-03-2020

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

Templeuve
Ten-Pèvele
L'âme d'un village, les atouts d'une ville.

DUPONT
RESTAURATION













LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette**	REPAS VEGETARIEN Potage Carotte**	Maïs vinaigrette**	SAUTE A LA POËLE Céleri râpé rémoulade aux raisins**	 Coleslaw (BIO)**
Plat	Limande meunière**  Pomme Vapeur Epinards hachés à la crème	 Couscous végétarien (boulettes au soja tomate basilic sauce tomate)** semoule Légumes couscous	 Braisé de Boeuf et son jus** Riz Poêlée de Champignons à la crème  Galette panée pois légumes sauce crème**	Sauté de porc St Joseph Haricot blanc à la tomate  Pomme Vapeur (BIO) Sauté de dinde sauce bercy**  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**	 Lasagne de Boeuf (BIO)** Lasagne de poisson**
Fromage	 Tomme (BIO)	 Brie (BIO)	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	
Dessert	Cocktail de fruits	Fromage Blanc Nature Sucré	 Banane (BIO)	Eclair au chocolat	 Poire (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 23-03-2020 AU 29-03-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION














LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage du Jour (tomates)**	REPAS VEGETARIEN oeufs durs mayonnaise**	 Concombre vinaigrette (BIO)**	 Céleri vinaigrette (BIO)**	 Carottes râpées (BIO)**
Plat	 Jambon blanc* Lentilles aux carottes Jambon Dinde**  Steak Soja Petits Légumes sauce tomate**	 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)**	Pavé au thon haché sauce tomate** Piperade Tortis	  Rôti de boeuf (BIO) sauce choron à froid** Salade iceberg  Pommes Vapeur (BIO)  Omelette Nature**	Pavé de colin** Blé aux petits légumes Sauce Provençale
Fromage	Fripons	Buchette de chèvre	Saint Paulin		Fraidou
Dessert	 Crème dessert Vanille (BIO)	 Pomme (BIO)	Yaourt au fruit mixé	 Ananas (BIO)	Délicatesse aux fruits

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 30-03-2020 AU 05-04-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REPAS VEGETARIEN [social] Concombre vinaigrette**		Potage Carotte**		Salade composée (salade, tomates, croûtons)**	[social] Méli mélo de Carottes râpées vinaigrette**
Plat	[vegan] Riz façon risotto (riz, petits pois, carottes, fromage)**	[bio] Emincé de volaille sauce Poulette (BIO)** [bio] Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO) [vegan] Galette de quinoa à la provençale sauce crème**	[vegan] Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé [vegan] Tortillini Epinards Ricotta**		Limande meunière** Pâtes sauce napolitaine	Rôti de Porc* sauce à l'oignon Purée de pois cassés Rôti de dinde sauce oignons** [vegan] Steak Soja Tomato Basilic Sauce Tomato**
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes	[bio] Emmental (BIO)	Petit cotentin nature		Fripons	Coulommiers
Dessert	[bio] Purée de Pomme (BIO)	[bio] Ananas (BIO)	[social] Gaufre Liégeoise		[bio] Yaourt nature sucré (BIO)	[bio] Kiwi (BIO)

LÉGENDE

[bio] Bio
[vegan] Contient du porc
[social] Viande Bovine Française

[vegan] Végétarien
[social] 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 06-04-2020 AU 12-04-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée





 Concombre (BIO) sauce
ciboulette**

 Céleri rémoulade**

COMME UN COQ EN PÂTE
Betterave à la russe**


 Carottes râpées (BIO)**

Plat

 Sauté de boeuf sauce poivrade
(BIO)**
 Haricot vert (BIO)
 Pomme Vapeur (BIO)
 Steak fromage Emmental
sauce tomate**


Mijoté de porc * St Joseph
Carotte Vichy
Lentilles
Rôti de dinde sauce aux
herbes**
Pavé de colin sauce citron**

Paupiette de veau sauce aux
herbes**
Riz
Limande meunière**

Paupiette de volaille sauce
basquaise**
Pommes de terre Paillassons
 Samoussa aux légumes (1M,
2P, 3Ad)**

Pâtes aux deux saumons
crémés**
Fromage Rapé

Fromage

 Camembert (BIO)


Petit Suisse sucré



Tomme Grise


Fromage en coque (Petit Louis)

Fromage frais nature (carré croc
lait)

Dessert

 Fromage Blanc (BIO) et coulis
de fruits rouge


  Ecrasée de pomme maison

 Orange (BIO)

Moka du chef + chocolat

Ananas frais

LÉGENDE

- | | |
|---|---|
|  Bio |  Végétarien |
|  Contient du porc |  Local |
|  Viande Bovine Française |  Recette 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 13-04-2020 AU 19-04-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Entrée





REPAS VEGETARIEN


 Mortadelle et cornichons
oeufs durs mayonnaise**

 Concombre à la menthe
(BIO)**

 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)**

Plat

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

Rôti de dinde sauce moutarde**
Gratin de Courgettes et Pomme
de Terre
 Falafel (pois chiche) sauce
Crème**

Pavé au thon haché sauce
tomate**
Riz Cantonais

 Oeufs durs Florentine**
Pommes Vapeur

Fromage


 Saint Paulin (BIO)


Pont l'évêque AOC

Vache picon

Brie

Dessert




 Pomme (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

Ananas au sirop

Ile flottante

LÉGENDE

- | | |
|---|---|
|  Bio |  Végétarien |
|  Contient du porc |  Local |
|  Viande Bovine Française |  Recette 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 20-04-2020 AU 26-04-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette**	Crêpe au fromage**	Salade verte - dès de Gouda**	REPAS VEGETARIEN Tomate et Maïs**	
Plat	Rôti de veau braisé au Romarin** Macaronis Haricot vert Filet de limande meunière**	Pavé de colin sauce citron** Pommes de terre sautées Petits pois	Daube de boeuf aux Carottes** Frites Galette panée pois légumes sauce curry**	Moussaka végétarienne (aubergines, pois chiches, champignons, carottes, coulis de tomate, oignon, fromage râpé)**	émincé de volaille (BIO)** Sauce Napolitaine Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO) Nugget's Végétal**
Fromage	Buchette de chèvre	Fromage frais nature (carré croc lait)	Mimolette	Camembert (BIO)	Emmental (BIO)
Dessert	Fromage blanc façon straciatella (BIO)	Poire (BIO)	Crème dessert Vanille (BIO)	Beignet au chocolat	Banane (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien
 Contient du porc	 Local
 Viande Bovine Française	 Recette 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU 27-04-2020 AU 03-05-2020

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

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Macédoine mayonnaise**


REPAS VEGETARIEN




 Céleri rémoulade (BIO)**

Salade nouvelle (Salade,
pamplemousse, pomme,
citron)**

Plat Fricassée de poisson sauce
tomate**
Pommes Vapeur


  Gratin de pâtes avec dès de
tomates et oignons (BIO)**


Pavé au veau haché sauce
chili**
Chevrier verts
Pommes de terre Grenaille
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème**


  Carbonnade de Boeuf**
Frites
 Omelette Nature**

Fromage Coulommiers

Tomme noire

 Brie (BIO)




Dessert  Yaourt nature sucré (BIO)

 Kiwi (BIO)

Compote de pomme

 Fraises

LÉGENDE

- | | |
|---|---|
|  Bio |  Végétarien |
|  Contient du porc |  Local |
|  Viande Bovine Française |  Recette 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 / ** Plat de substitution