

SEMAINE DU 15-03-2021 AU 21-03-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Local from village for market of local food

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Céleri rémoulade

Macédoine mayonnaise

CUISINE 100%

RESPONSABLE

REPAS VEGETARIEN

 Carottes râpées (BIO)

 Salade mimosa

Plat

Sauté de volaille sauce
tomate (BIO)

 Ratatouille de légumes
(BIO)

 Pâtes (BIO)

Fricassée de poisson
sauce brestoise

Epinards hachés à la
crème

Riz

 Rôti de boeuf

Sauce poivrade

 Haricot vert (BIO)

Pommes de terre sautées

  Bolognaise de lentilles

Fromage Rapé

Tortis

 Mijoté de porc * St

Joseph

Frites

Fromage  Emmental (BIO)

Chanteneige

Petit suisse aux fruits

 Pont l'évêque AOC

Fraidou

Dessert  Fromage Blanc Nature
Sucré (BIO)

 Kiwi (BIO)

Eclair au chocolat

 Poire

 Crème dessert Chocolat
(BIO)

LÉGENDE



Local



Bio



Viande Bovine Française



Végétarien



AOP



Recette du chef



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

SEMAINE DU 22-03-2021 AU 28-03-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Local Bio Produits Laitiers, Fruits et Légumes

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Coleslaw (BIO)	Betterave vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	REPAS VEGETARIEN Salade iceberg aux croûtons	 Concombre à la crème (BIO)
Plat	Waterzooï de poisson Semoule Sauce julienne de légumes	Rôti de dinde Sauce moutarde  Gratin de champignons et pommes de terre	Tomate farcie sauce tomate Riz	 Tarte tomate chèvre	 Braisé de Boeuf et son jus (BIO)  Riz à la basquaise (BIO)
Fromage	Vache picon	 Camembert (BIO)	 Edam (BIO)	Petit suisse sucré	
Dessert	Spécialité Pomme Abricot	Liégeois Vanille	Ananas frais	 Pomme (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Local
 Viande Bovine Française
 AOP

 Bio
 Végétarien

 Recette du chef
 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

SEMAINE DU 29-03-2021 AU 04-04-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Les bons d'achat s'ajoutent au menu de votre choix

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REPAS VEGETARIEN Macédoine mayonnaise	 Taboulé	 Carottes râpées (BIO)		Crêpe au fromage
Plat	 Omelette nature  Pâtes (BIO) Haricot vert persillé	 Sauté de boeuf sauce au cumin  Purée de brocolis et pomme de terre	Boulettes de mouton au ras el hanout Duo de légumes tajines et Pommes de terre	  Rôti de Porc* (BIO)  Pommes Vapeur (BIO) Sauce au miel et romarin	Pavé au saumon haché Sauce Crème  Petits pois Carottes (BIO)
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes Fraidou		Buchette de chèvre	 Petit Suisse fruit (BIO)	Brie
Dessert	 Gaufre Liégeoise	 Poire (BIO)	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	Spécialité Pomme Fraise

LÉGENDE



Local



Bio



Viande Bovine Française



Végétarien



AOP



Recette du chef



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

REPAS VEGETARIEN

 Céleri rémoulade

**FÊTE DE LA
GASTRONOMIE**

 Concombre à la menthe
(BIO)

Julienne de betterave cuite

 Oeufs durs mayonnaise
(BIO)

Plat

 Raviolis aux légumes
Fromage Rapé

 Brandade de poisson
Salade iceberg

Sauté de veau printanier
Chevrier verts à la tomate

 émincé de volaille (BIO)
et son jus

 Poêlée de Légumes
(BIO)

  Gratin Dauphinois
(BIO)

Fromage

St Morêt

Mimolette

 Saint Nectaire

Dessert

 Crème dessert Chocolat
(BIO)  Pomme (BIO)

 Moka du chef + chocolat  Banane (BIO)

LÉGENDE

 Local
 Viande Bovine Française
 AOP

 Bio
 Végétarien

 Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Mousse de foie de porc* et cornichons	REPAS VEGETARIEN	 Chou blanc vinaigrette	 Salade Bulgare	 Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Carotte vichy	   Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) (BIO)  Semoule (BIO) Sauce au curry	Emincé de volaille sauce à la sauge  Pâtes (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF Ketchup (dosette) Frites	Pavé au thon haché sauce minestrone  Gratin de brocolis et pomme de terre
Fromage Fripons		 Emmental (BIO)	Petit suisse sucré	Edam	Buchette de chèvre
Dessert	 Pomme (BIO)	 Compote Poire (BIO)	Orange	 Yaourt nature sucré (BIO)	Liégeois Chocolat

LÉGENDE



Local



Bio



Viande Bovine Française



Végétarien



AOP



Recette du chef



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

SEMAINE DU 19-04-2021 AU 25-04-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Les bons d'achat s'ajoutent au menu de votre choix

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REPAS VEGETARIEN Salade mexicaine	Betterave vinaigrette	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Carottes râpées (BIO)	
Plat	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre	Cuisse de poulet rôti sauce au jus de thym Riz aux petits légumes	Poisson meunière Sauce tartare  Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)	 émincé de volaille sauce crème (BIO)  Haricot vert (BIO)
Fromage	 Tomme (BIO)	Brie	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	 Emmental (BIO)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Poire (BIO)	 Crème dessert caramel	Miroir Framboise	 Kiwi (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Viande Bovine Française	 Végétarien	 Contient du porc
 AOP	 Viande Porcine 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

SEMAINE DU 26-04-2021 AU 02-05-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Les bons d'achat s'ajoutent au montant de votre offre

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REPAS VEGETARIEN Haricot vert vinaigrette	 Concombre vinaigrette	 Cervelas* et petits oignons	 Carottes râpées (BIO)	Tarte aux poireaux
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Riz	Paupiette de volaille sauce basquaise Petits pois Carottes	Merguez Frites Sauce ketchup	 Braisé de Boeuf et son jus (BIO)  Chou fleur au beurre (BIO)  Pomme Vapeur (BIO)	 Pâtes aux deux saumons crévés Salade iceberg  Fromage Rapé (BIO)
Fromage	Fraidou	St Morêt	 Tomme (BIO)		Petit suisse sucré
Dessert	 Pomme (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	Banane	 Crème dessert Chocolat (BIO)	Mille Feuille

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Viande Bovine Française	 Végétarien	 Contient du porc
 AOP	 Viande Porcine 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

SEMAINE DU 03-05-2021 AU 09-05-2021

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
L'Association Française des Maitres Cuisiniers de France

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Concombre vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise	REPAS VEGETARIEN Salade de mâche	 Coleslaw (BIO)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Emincé de volaille sauce curry (BIO)  Pâtes (BIO)	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes	 Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  semoule (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Riz à la basquaise	Pavé au veau haché sauce tomate Frites
Fromage		 Edam (BIO)	Vache picon	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	 Poire (BIO)	 Délicatesse aux fruits	 Crème dessert Vanille	Ile flottante	 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Viande Bovine Française	 Végétarien	 Contient du porc
 AOP	 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Pâté campagne
cornichon*

REPAS VEGETARIEN
 Betterave vinaigrette
(BIO)

Cocarde tricolore

Plat  Boeuf mode aux carottes
Petits pois Carottes

 Omelette nature
Pâtes au gratin

 Filet de limande
meunière + sauce tartare
 Pomme Vapeur (BIO)
Haricot vert ails et fines
herbes

Fromage  Camembert (BIO)

Tomme blanche

Petit suisse sucré

Dessert   Ecrasé de pomme
maison

Yaourt aromatisé

 Fraises + dosette de
sucre

LÉGENDE

- | | | |
|---|--|--|
|  Local |  Bio |  Recette du chef |
|  Viande Bovine Française |  Végétarien |  Contient du porc |
|  AOP |  Viande Porcine Française |  MSC |

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

*Présence de porc