

SEMAINE DU 10-01-2022 AU 16-01-2022

MIDI

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

Templeuve
Ten-Fèvele
Le bon dîner s'élabore au moment de votre visite

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI







MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Coleslaw (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	Potage légumes verts	
Plat	Sauté de veau à la Provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Bouchée sarrasin sauce tomate	Pavé de colin sauce à l'aneth Petits pois à l'étuvée carottes	Escalope de Volaille Sauce Poulette Frites  Pavé fromager sauce normande	 Jambon blanc* Sauce jus de thym Mezze penne Poêlée de Légumes ail et fines herbes Poisson meunière	 Curry de pois chiches et carottes (BIO)  Riz (BIO)
Fromage	Tomme noire	Brie	Père Joseph	 Saint Paulin (BIO)	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Clémentines	 Flan saveur vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Orange (BIO)

LÉGENDE

-  Bio
-  Viande Porcine Française
-  Local
-  Végétarien
-  Contient du porc
-  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

SEMAINE DU 17-01-2022 AU 23-01-2022

MIDI

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

Templeuve
en-Pévèle
Libre et ouvert à tous les jours

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI







MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de fond d'artichaut au surimi		Potage Carotte	PLAISIRS GRATINES Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées persillées
Plat	  Rôti de Porc* sauce au thym Brocolis au beurre  Pâtes (BIO)  Fatayer épinard chèvre	 Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon Lentilles aux carottes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Paleron de boeuf à la minestrone Pommes croustillantes aux herbes Salade iceberg Pavé de colin sauce Brestoise	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette) Salade iceberg	Pavé au saumon haché sauce napolitaine  Frites (BIO)
Fromage	Gouda	 Brie (BIO)	Fripons	Petit suisse aux fruits	Emmental
Dessert	Yaourt nature sucré	 Poire (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	 Banane (BIO)	Eclair au chocolat

LÉGENDE

- | | |
|--|--|
|  Bio |  Végétarien |
|  Viande Porcine Française |  Contient du porc |
|  Local |  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

SEMAINE DU 24-01-2022 AU 30-01-2022

MIDI

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

Templeuve
en-Pévèle
Libre et responsable pour un monde meilleur

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Entrée	Potage Poireaux	 Céleri rémoulade (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	 Quiche Lorraine* Quiche au fromage	Salade aux agrumes
Plat	Rôti de dinde sauce aux herbes Epinards hachés à la crème Riz Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Boeuf bourguignon (BIO)  Haricot vert (BIO)  Pâtes (BIO)  Falafels sauce milanaise	Paupiette de veau sauce tomate  Petits pois Carottes (BIO)  Palet montagnard sauce basquaise	Filet de merlu sauce hollandaise  Riz aux petits légumes (BIO)	  Omelette sauce tomate (BIO)  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit cotentin nature		Buchette de chèvre	Edam	Samos
Dessert	 Kiwi (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	 Pomme	Ananas au sirop	 Crème dessert Vanille

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 Local

 Viande Porcine 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











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Salade mimosa
NOUVEL AN CHINOIS
 Salade Exotique (pousse
 haricot mungo, carotte,
 poivron, petits pois, maïs)
Emincé de champignons
frais sauce crème Coleslaw (BIO)Plat  Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé Nem aux Légumes
sauce au romarin
 Riz cantonais (BIO)Pavé au veau haché sauce
brune
 Ratatouille de légumes
(BIO)
Coeur de blé
Poisson meunière sauce
tomateCordon bleu (volaille)
Ketchup (dosette)
 Gratin de butternut et
pommes de terre
 Carré fromage fondu Sauté de boeuf sauce
poivrade (BIO)
 Frites (BIO)
 Steak soja tomate basilic
sauce poivrade

Fromage Tomme des Pyrénées




Gouda

Mimolette




Petit suisse sucré



 Rondelé (BIO)Dessert  Mandarine BIO



Spécialité pomme litchi

 Flan saveur caramel Crêpe au sucre Banane (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 Local

 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI






MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Salade yam-yam (haricot vert, céleri râpée, concombres rondelles, vinaigrette)	  Pâté foie cornichons*  Rillettes de thon	  Salade beaucaire (endive-pomme betterave)	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Potage Légumes
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce brestoise  Riz (BIO) Brocolis	Filet de poulet et son jus Fondue de poireaux et pomme de terre  Steak fromage emmental sauce napolitaine	 Rôti de boeuf sauce béarnaise  Pâtes (BIO) Poêlée de champignons à la crème Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	 Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Salade iceberg   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage	Emmental	 Tomme (BIO)	Chanteneige		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Gaufre Liégeoise	Kivi	Liégeois Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

 Viande Porcine 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

SEMAINE DU 14-02-2022 AU 20-02-2022

MIDI

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

Templeuve
en-Pévèle

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	 Taboulé	Salade verte et mais vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)	 Pot au feu (boeuf)  Riz pilaf aux oignons et parmesan  Fatayer épinard chèvre sauce à l'indienne	 Galette végétarienne sauce bercy  Carottes vichy (BIO) Chevrier verts	 Cheese burger  Frites (BIO) Cheese poisson	Poisson meunière  Purée de brocolis et pomme de terre
Fromage		Buchette de chèvre	Brie	Fripons	Tomme blanche
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire	Purée de pomme	 Orange (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 Local

 Viande Porcine 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

SEMAINE DU 21-02-2022 AU 27-02-2022

MIDI

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

Templeuve
en-Pévèle
Libre et ouvert à tous les jours

DUPONT
RESTAURATION









LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Céleri vinaigrette (BIO)	Potage Potiron	  Salade d'endives aux raisins secs	Haricot vert vinaigrette	 Carotte et maïs vinaigrette (BIO)
Plat	Sauté de veau sauce au cumin  Pommes boulangères Chou de bruxelles au beurre et oignons  Bouchée sarrasin sauce au cumin	Aiguillette de volaille sauce forestière Lentilles aux carottes Pavé de colin sauce tomate	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Semoule aux petits légumes  Egréné végétal sauce chili	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)
Fromage	Petit cotentin nature	Edam	Petit suisse aux fruits	 Camembert (BIO)	
Dessert	Ile flottante	 Poire (BIO)	Spécialité pomme abricot	Kiwi	 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Végétarien
 Local

 Viande Porcine 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