SEMAINE DU 28-02-2022 AU 06-03-2022 MIDI

SEMAINE DES CARNAVALS





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

ecollo	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIO Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	DUNKERQUE Potage légumes verts	VENISE Pizza au fromage	NOUVELLE-ORLEANS REPAS VEGETARIEN Coleslaw (BIO)	BINCHE Salade verte - dès de mimolette
Plat	Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices) Riz (BIO) Batonnière de légumes Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Carbonnade de Boeuf Duo de carotte et pomme de terre (BIO) Fatayer épinard chèvre	Escalope de Poulet Sauce milanaise Polenta ☑Falafels sauce milanaise	™ Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)	Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage	Gouda	Tomme des Pyrénées	Buchette de chèvre		Emmental
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet à la framboise	™Orange (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Poire (BIO)



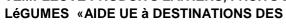








TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET









éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	REPAS VEGETARIEN Céleri rémoulade (BIO)	Potage Poireaux	Salade de pépinettes	Salade Bulgare
Plat	Sauté de volaille sauce tomate Haricot vert Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce tomate	Riz cantonais (BIO)	Cheese burger Frites Salade iceberg Cheese poisson	Poisson meunière sauce crème Beignets de Chou Fleur	Couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien (falafel, saucisse végétale)
Fromage	Fraidou		Edam	Cantadou	Petit suisse nature
Dessert	Purée pomme cassis	Kiwi (BIO)	Flan goût vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé (BIO)	Pomme (BIO)





Recette du chef

Contient du porc

Végétarien





Viande Bovine Française



Local

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





éCOLES "						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Potage Asperges	Mortadelle* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette	CUISINE 100% RESPONSABLE REPAS VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade de mâche	
Plat	Emincé de porc* sauce à la sauge Semoule aux petits légumes Bouchée sarrasin sauce curry	Fricassée de poisson blanc sauce citron Epinards hachés à la crème Riz (BIO)	Nugget's de Poulet plein filet Piperade de Légumes Nugget's de Poisson	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	PRôti de boeuf sauce poivrade Frites Steak Soja Petits Légumes sauce tomate	
Fromage	Buchette de chèvre	Chanteneige	Tomme noire		Fripons	
Dessert	Orange (BIO)	Liégeois Café	Eclair au chocolat	Poire (BIO)	Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	













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



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



ácol Es "						
éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	REPAS VEGETARIEN Potage Poireaux		Carottes râpées persillées	SAVEURS DU NORD- PAS-DE-CALAIS Endives vinaigrette (BIO)	Céleri rémoulade	
Plat	Samoussa aux légumes Sauce Jus aux 4 Epices Batonnière de légumes aux herbes provençales	Sauté de porc* sauce brune (BIO) Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Fatayer épinard chèvre sauce à l'indienne	Braisé de boeuf et son jus Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Poisson meunière	Rôti de dinde Sauce au Maroilles Pommes de terre rissolées Maroilles Croustillant au fromage	Poêlée de colin doré au beurre Fromage râpé Pâtes	
Fromage	Petit cotentin nature	Edam (BIO)	Tomme Grise	Petit suisse sucré	Camembert	
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Kiwi	Gaufre Liégeoise	Poire (BIO)	



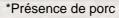






Viande Bovine Française





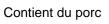




TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET **LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES** éCOLES "

eCOLES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Potiron	REPAS VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)	Salade Bulgare	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de boeuf sauce au cumin CEcrasé de pomme de terre Fricassée de poisson sauce au cumin	™ Comelette Nature BIO Ratatouille de légumes (BIO) Pâtes (BIO)	Aiguillette de volaille sauce catalane Petits pois Carottes Bouchée de légumes du soleil sauce napolitaine	Beignets de calamar sauce citron Frites	Chili con carné Riz Chili Végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
Fromage	Emmental (BIO)		Buchette de chèvre	Brie (BIO)	Petit suisse sucré
Dessert	lle flottante	orange (BIO)	Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Abricots au sirop	Banane (BIO)





Végétarien



Viande Bovine Française

Local





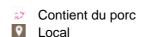
TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET **LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES** ÁCOLES "

éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	☐ Pâté campagne cornichon* Sardine à l'huile	Macédoine Vinaigrette	Céleri rémoulade (BIO)	MENU SUCRE SALE Betterave à la russe (BIO)	REPAS VEGETARIEN Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO) Gratin dauphinois Samoussa aux légumes et son jus	Waterzooï de poisson Fondue de poireaux Riz (BIO)	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne Purée de brocolis et pomme de terre écrasée Palet de pois chiche et betteraves sauce aux herbes	Sauté de porc* aux pruneaux Printanière de légumes Poisson meunière sauce aigre douce	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	1
Dessert	Poire	Compote de pomme	Crème dessert saveur pistache	■Moka du chef	Pomme (BIO)









TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET

LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES

ACOLES "



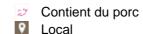


éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	REPAS VEGETARIEN Salade de mâche		Maïs vinaigrette BIO	Concombre sauce ciboulette (BIO)	Carottes râpées persillées
Plat	Rougail de saucisses végétales Riz (BIO) Concassé de tomates	Sauté de boeuf à la provençale (BIO) Ratatouille de légumes (BIO) Semoule (BIO) Cassolette de poisson à la provençale	Pilons de poulet rôti et son jus Riz Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	Cheese burgerFritesCheese végétarien	Colin pané sauce poulette Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	e Cantafrais	™Brie (BIO)	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Liégeois Chocolat	™Orange (BIO)	Spécialité pomme framboise	Poire	Yaourt aromatisé (BIO)









TEMPLEUVE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET





LÉGUMES «AIDE UE à DESTINATIONS DES

éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		REPAS VEGETARIEN Betterave vinaigrette (BIO)	Tomate au persil	Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	
Plat		Raviolis aux légumes Fromage râpé	Pavé au veau haché U.E sauce bercy Coeur de blé Poêlée de poivrons Bouchée de légumes du soleil sauce napolitaine	Coeur de filet de merlu au jus d'ail et fines herbes Epinards hachés à la crème Riz (BIO)	
Fromage		Petit sui <mark>sse aux fru</mark> its	Mimolette	Tomme des Pyrénées	Brie (BIO)
Dessert		Pomme	yaourt brassé fraise (BIO)	Miroir Framboise	Ananas (BIO)



Bio





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







éCOLES "	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Cervelas* et petits oignons Rillettes de thon	Concombre vinaigrette (BIO)	REPAS VEGETARIEN Pizza au fromage	Endives vinaigrette (BIO)
Plat	Pâtes aux deux saumons crémés Fromage râpé	Sauté de boeuf à la milanaise Chevrier verts à la tomate Pavé de colin sauce à la milanaise	Merguez Ketchup (dosette) Pommes de terre campagnardes (wedges) Saucisse végétale et son jus	Cari d'oeufs (Oeufs durs, tomate, oignon, épices) Coeur de blé	Hachis parmentier (BIO) Salade iceberg Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Fromage	Emmental	Gouda (BIO)	Pavé 1/2 sel	Coulommiers	
Dessert	Poire (BIO)	Yaourt nature sucré	Fraises	Crème dessert Chocolat (BIO)	Purée de Pomme (BIO)







