

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée **REPAS VEGETARIEN**

Salade aux croûtons

**MENU COUPE DU  
 MONDE DE FOOTBALL**

Potage légumes

Taboulé oriental

Plat Gratin de pâtes façon  
 mac en cheese (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)

Jambon blanc\*  
 Purée de brocolis et  
 pomme de terre  
 Omelette nature

Boulettes de boeuf sauce  
 au ras el hanout  
 Pommes vapeurs  
 Légumes tajines et pois  
 chiches  
 Colin pané sauce citron

Escalope de poulet façon  
 Majboos  
 Carottes vichy  
 Riz (BIO) aux épices  
 Falafel (pois chiche)  
 sauce Tomate

Fricassée de moules  
 sauce dieppoise  
 Frites

Fromage Saint Paulin (BIO)

Cantal

Dessert Purée de Pomme (BIO)

Fruit du jour

Fromage blanc façon  
 straciatella

Chou à la crème Vanille

Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

Recette du chef  
 VPF  
 VBF

Bio  
 Contient du porc  
 Local

Végétarien  
 CE2  
 AOP

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  Carottes râpées  
persillées

Salade verte et dès de  
mimolette

**REPAS VILLAGE**

Plat   Rôti de Porc\* et son  
jus

 Fricassé de colin sauce  
herbes

Aiguillette de volaille sauce  
forestière

 Steak haché de boeuf  
VBF sauce brune

  Pommes vapeurs  
Chou choucroute

  Epinards hachés  
cuisinés

 Pâtes (BIO)  
Poêlée de champignons  
persillés

 Petits pois carottes  
Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce béarnaise

 Choucroute végétarienne  Riz (BIO)

 Galette de quinoa à la  
provençale sauce crème

Fromage

Mimolette

 Chaource

Dessert  Crème dessert vanille

Fruit du jour

Cocktail de fruits

 Yaourt brassé fraise  
(BIO)

**LÉGENDE**

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Bio  
 CE2  
 Label rouge

 Végétarien  
 VBF  
 MSC

 VPF  
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**REPAS VEGETARIEN**

Potage poireaux

Salade verte et dès  
d'emmental
 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)

  Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise (BIO)

Pavé au veau haché

 Poisson meunière sauce  
citron

 Rôti de dinde label sauce  
napolitaine
Purée de potiron et  
pommes de terre
 Fromage râpé (BIO)
Fondue de poireaux à la  
crème
 Riz (BIO)

Frites

 Carré fromage fondu

 Pâtes (BIO)

Blé

 Haricot vert au beurre

 Palet montagnard sauce  
à la sauge

 Galette de soja aux petits  
légumes
Fromage  Rondelé (BIO)
 Saint Nectaire
Dessert  Fruit du jour
 Purée de Pomme (BIO)

 Yaourt aromatisé (BIO)

Moelleux chocolat

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Végétarien	 VPF
 Contient du porc	 CE2	 VBF	 Local
 AOP	 Label rouge	 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage potiron

**REPAS VEGETARIEN**Salade verte aux dès de  
Bleu
 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)

Plat

 Egréné de boeuf sauce  
chili

 Gratin de pâtes aux  
lardons
Emincé de volaille sauce  
barbecue
 Couscous végétarien  
(falafel, roulé végétal)

 Poêlée de colin doré au  
beurre

 Riz (BIO)

Fromage râpé

Beignets de courgettes

 Semoule (BIO)
Purée de patate douce et  
panaisFricassé de poisson sauce  
forestière
 Gratin de pâtes au  
fromage sauce tomate

 Galette de blé et oignons  
sauce tomate

 Trio de légumes (BIO)
Fromage  Pont l'Evêque
 Vache qui rit (BIO)
Dessert  Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

 Flan goût vanille nappé  
caramel

 Fruit du jour (BIO)

 Fromage blanc au daim  
(BIO)

## LÉGENDE

	Recette du chef		Bio		Végétarien		VPF
	Contient du porc		CE2		VBF		Local
	AOP		Label rouge		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

SEMAINE DU 12-12-2022 AU 18-12-2022

MIDI

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

Templeuve  
Ten-Fèvele  
Créer des échanges au service de votre ville

DUPONT  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Salade mimosa

**REPAS VEGETARIEN**

 Potage du jour (BIO)

**REPAS DE FÊTE**

 Cake au saumon maison  
sauce aux fines herbes

 Trio de carotte, céleri et  
maïs

Plat  Chipolata\* grillée et son  
jus  
 Flageolets verts  
Concassé de tomates  
 Roulé végétal et son jus

 Raclette végétarienne  
(pommes de terre, oignons,  
fromage raclette) (BIO)

 Boulettes de boeuf sauce  
bercy  
 Brocolis au beurre  
  Gratin Dauphinois  
(BIO)  
 Bouchée de blé et pois  
au pistou jus de 4 épices

Colin d'Alaska façon  
crumble saveur pain  
d'épices

 Haricot vert  
Pommes de terre noisette

Rôti de Porc\* sauce St  
Joseph

 Pâtes (BIO)

 Palet végétarien à  
l'italienne sauce napolitaine

Fromage

Saint Paulin

Dessert Abricots au sirop

 Fruit du jour (BIO)

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

 Bûche maison au  
chocolat, petit chocolat

 Crème dessert praliné

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Bio  
 CE2  
 Label rouge

 Végétarien  
 VBF  
 MSC

 VPF  
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**REPAS VEGETARIEN** Céleri rémoulade (BIO) Coleslaw (BIO)

Potage carotte

Plat

 Parmentier végétarien

Sauté de volaille à la crème

 Carbonara\* (lardons\*)

Colin pané sauce citron

 Pommes boulangères

Fromage râpé

 Riz (BIO)Chou de Bruxelles au  
beurre et oignons Pâtes (BIO) Duo de haricot vert et  
haricot beurrePavé de colin sauce à  
l'aneth Egréné végétal + sauce  
tomate

Fromage

 Chaource

Dessert

 Compote de pomme

Liégeois vanille

Fruit du jour

Galette aux pommes

## LÉGENDE

 Recette du chef Bio Végétarien VPF Contient du porc CE2 VBF Local AOP Label rouge MSC HVE

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

\*Présence de porc