

SEMAINE DU 06-03-2023 AU 12-03-2023

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

Potage asperges

**REPAS VEGETARIEN**

Salade verte et dès de  
mimolette

 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

  Egréné de boeuf (BIO)  
à la bolognaise

 Fricassée de poisson  
blanc sauce ciboulette  
Carottes vichy

  Jambon blanc\*

  Omelette nature (BIO)

Emincé de volaille façon  
kebab sauce barbecue  
Frites

 Fromage râpé (BIO)

 Riz (BIO)

 Purée de brocolis et  
pomme de terre (BIO)

Semoule  
Piperade

 Pâtes (BIO)

 Riz (BIO)

Pavé de colin sauce nantua

  Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise

 Palet montagnard sauce  
barbecue

Fromage

 Vache qui rit (BIO)

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour (BIO)

 Crème dessert chocolat

 Fruit du jour

Fromage blanc nature  
sucré

 Compote de pomme

 Bio  
 MSC  
 Local

 VBF  
 HVE  
 Global G.A.P

LÉGENDE

 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 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

SEMAINE DU 13-03-2023 AU 19-03-2023

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**

 Salade bulgare

 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)

 Potage du jour (BIO)

Plat

Escalope de poulet sauce  
forestière

  Gratin de pâtes façon  
mac en cheese (BIO)

 Boulettes de boeuf sauce  
Chili

  Rôti de porc\* label  
sauce moutarde

 Poêlée de colin doré au  
beurre

Poêlée de champignons

 Fromage râpé (BIO)

 Haricot vert

Lentilles aux oignons

Beignets de chou-fleur

 Gratin dauphinois

 Riz (BIO)

 Pavé fromager sauce

 Fricassé de colin sauce  
herbes

 Boulettes au soja tomate  
et basilic sauce chili

normande

Fromage  Tomme (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert  Yaourt brassé framboise  
abricot (BIO)

 Fruit du jour (BIO)

 Flan saveur vanille

Flan pâtissier

 Fruit du jour

## LÉGENDE



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



AOP



Local



Global G.A.P



CE2



Label rouge

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 20-03-2023 AU 26-03-2023

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

 Coleslaw (BIO)

Salade aux croûtons

**REPAS VEGETARIEN**  
 Céleri rémoulade (BIO)

Plat

  Chili con carné

Cordon bleu (volaille)

 Sauté de porc\* au curry

 Fricassée de moules et  
poisson sauce dieppoise  
Frites

  Tortelloni provençale  
(BIO)

 Riz (BIO)

Purée de Courges

 Carottes vichy (BIO)

 Chili végétarien  
(égréné végétal, haricots  
rouges, poivrons,  
concentré de tomate,  
oignons)

Butternut

Polenta

Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce béarnaise

 Fromage râpé (BIO)

 Carré fromage fondu

Fromage  Pont l'Evêque

Cantadou

Dessert  Fruit du jour

Cocktail de fruits

 Yaourt brassé fraise  
(BIO)

Liégeois chocolat

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



AOP



Local



Global G.A.P



CE2



Label rouge

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

PORTUGAL



COREE DU SUD



AUTRICHE



EGYPTE



BRESIL



REPAS VEGETARIEN

Salade Coréenne (nouilles,  
chou blanc, vinaigrette au  
soja)

 Salata baladi (tomate en  
dès, concombre rondelle,  
poivrons en dès vinaigrette)  
(BIO)

 Coeurs de palmier à la  
brésilienne (coeur de  
palmier, tomate, échalote,  
oignon, noix, huile, jus de  
citron)

Plat

 Brandade de poisson  
Salade iceberg

Aiguillette de poulet sauce  
aigre douce

Rissollette de veau  
Salade de Pommes de  
Terre

   Kochari (BIO)  
(macaronis, lentilles,  
oignons, sauce tomate)

 Feijoada revisitée  
(haricot rouge, porc\*,  
épices)

 Riz (BIO)

 Brocolis

 Bouchée sarrasin sauce  
aigre douce

 Galette de boulgour, pois  
chiche et emmental à  
l'orientale sauce à la sauge

 Carottes vichy (BIO)

Coeur de blé

 Poisson meunière sauce  
crème

Fromage  Gouda (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert  Flan saveur caramel

 Fruit du jour

 Fruit du jour (BIO)

  Fromage blanc (BIO)

 cake ananas mangue  
et son coulis de fruits jaune maison

## LÉGENDE



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



AOP



Local



Global G.A.P



CE2



Label rouge

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 03-04-2023 AU 09-04-2023

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**

 Concombre vinaigrette  
(BIO)

 Coleslaw

**FÊTE DU PRINTEMPS**

  Pâté foie cornichons\*  
Oeufs durs mayonnaise

Plat    Curry de pois  
chiches à la pulpe de  
tomate (BIO)  
 Riz (BIO)

Boulettes de boeuf sauce  
crème  
 Ecrasée de pomme de  
terre (BIO)  
 Waterzooï de poisson

  Emincé de porc\*  
sauce provençale  
Beignets de Brocolis  
 Palet végétarien à  
l'italienne sauce provençale

 Rôti de dinde LABEL  
sauce au miel et romarin  
Pommes de terre noisette  
Haricot vert aux oignons  
 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce crème

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO)

 Cantal

Dessert  Crème dessert vanille  
(BIO)

  Fruit du jour

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

 Moka du chef

 Fruit du jour



## LÉGENDE

 Bio  
 HVE  
 CE2

 VBF  
 Contient du porc  
 Label rouge

 Végétarien  
 AOP  
 VPF

 Recette du chef  
 Local

 MSC  
 Global G.A.P.

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 10-04-2023 AU 16-04-2023

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

**REPAS VEGETARIEN**

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO)

Plat

  Pâtes fourrées au fromage (BIO)

 Fromage râpé (BIO)

  Egréné de boeuf sauce bercy (BIO)

Carottes vichy

 Semoule (BIO)

 Egréné végétal + sauce tomate

 Poisson meunière

  Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce picarde

Riz

Fondue de poireaux à la crème

 Galette de quinoa à la provençale sauce crème

Fromage

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fruit du jour (BIO)

Ile flottante

 Fruit du jour

 Fromage blanc au daim

## LÉGENDE

 Bio  
 HVE  
 CE2

 VBF  
 Contient du porc  
 Label rouge

 Végétarien  
 AOP  
 VPF

 Recette du chef  
 Local

 MSC  
 Global G.A.P

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**

 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)

 Coleslaw (BIO)

 Salade bulgare

Plat   Parmentier végétarien  
(égréné végétal, purée,  
brunoise légumes) (BIO)

 Fricassée de poisson  
blanc sauce citron  
 Riz (BIO)  
 Brocolis

Pilons de poulet rôti et son  
jus  
Semoule  
Légumes tajines et pois  
chiches  
 Samoussa aux légumes  
et son jus

 Gratin de pâtes aux  
lardons\*  
Fromage râpé  
 Gratin de pâtes au  
fromage sauce tomate

 Cheese burger  
Ketchup (dosette)  
Frites  
Cheese poisson

Fromage

Tomme des Pyrénées

 Pont l'Evêque

Dessert  Fruit du jour (BIO)

 Gélifié saveur caramel

 Purée de Pomme (BIO)

Eclair vanille

 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Bio  
 HVE  
 CE2

 VBF  
 Contient du porc  
 Label rouge

 Végétarien  
 AOP  
 VPF

 Recette du chef  
 Local

 MSC  
 Global G.A.P

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 24-04-2023 AU 30-04-2023

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

 Salade mimosa

**REPAS VEGETARIEN**

 Tomates sauce basilic

 Céleri au fromage blanc  
(BIO)

Plat

 Boulettes de boeuf (BIO)  
sauce tomate

  Sauté de porc\* sauce  
brune

 Pizza au fromage  
Salade iceberg

 Emincé de volaille sauce  
basquaise (BIO)

Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce pita

 Pâtes (BIO)

Petits pois à l'étuvée

Salade iceberg

Ratatouille de légumes

  Pommes vapeurs

 Fricassé de colin sauce  
nantua

carottes

  Pommes boulangères

 Bouchée de légumes du  
soleil sauce crème

Coeur de blé

 Galette de soja aux petits  
légumes sauce tomate

 Epinards hachés  
cuisinés

Fromage  Emmental (BIO)

 Yaourt nature sucré BIO

Dessert  Fruit du jour (BIO)

  Fromage blanc (BIO)  
et son coulis de fruits rouge

 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat

 Compote de pomme

## LÉGENDE

 Bio  
 HVE  
 CE2

 VBF  
 Contient du porc  
 Label rouge

 Végétarien  
 AOP  
 VPF

 Recette du chef  
 Local

 MSC  
 Global G.A.P

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 01-05-2023 AU 07-05-2023

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

**REPAS VEGETARIEN**

Concombre au curry

 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

  Tortelloni pomodoro e  
mozzarella (BIO)

  Daube de boeuf (BIO)  
Purée de Courgette et  
pommes de terre  
Pavé de colin sauce à  
l'aneth

Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartare  
 Riz (BIO)

  Rôti de porc\* label  
sauce charcutière  
Lingot blanc à la tomate  
 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune

Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour (BIO)

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison

## LÉGENDE

 Bio  
 HVE  
 CE2

 VBF  
 Contient du porc  
 Label rouge

 Végétarien  
 AOP  
 VPF

 Recette du chef  
 Local

 MSC  
 Global G.A.P

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

\*Présence de porc