

SEMAINE DU 18-03-2024 AU 24-03-2024

MIDI

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



Templeuve  
Ten-Fève  
L'ÉCOLE DES ÉCOLES



## SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAIS</b> Concombre sauce ciboulette	<b>ALLEMAND</b>	<b>ANGLAIS</b> Coleslaw (BIO)	<b>ITALIEN</b> Pizza au fromage	<b>ESPAGNOL</b> <b>REPAS VEGETARIEN</b>
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes vapeurs (BIO)	Boeuf paprika Riz (BIO) Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème	Saucisse* sauce aux oignons Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon Roulé végétal et son jus	Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce à la milanaise	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage		Edam (BIO)			Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur caramel

Bio  
 VBF  
 CE2

Local  
 Végétarien  
 AOP

MSC  
 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 25-03-2024 AU 31-03-2024

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

**DUPONT**  
 RESTAURATION



Templeuve  
 Ten-Fèvele



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>FÊTE HOLI INDE</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade mimosa	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	<b>REPAS DU PRINTEMPS</b> Rillettes de thon	
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	Pâtes à la napolitaine (BIO) Fromage râpé (BIO)	Pavé au veau haché sauce à la sauge Epinards hachés cuisinés Blé Galette de soja aux petits légumes sauce crème	Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis
Fromage	Brie (BIO)				Cantal
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Yaourt au fruit mixé	Moka du chef	Fruit du jour (BIO)

- Bio
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Contient du porc
- CE2
- AOP
- Recette du chef
- 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 01-04-2024 AU 07-04-2024

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



DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>ASIE</b> <b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>EUROPE</b> Potage carotte	<b>AMERIQUE</b> salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	<b>AFRIQUE</b>
Plat		Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonais	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Filet de poisson à l'américaine Chou fleur au beurre (BIO) Pomme vapeur (BIO)	Colombo de poulet Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Cantadou			Saint Nectaire
Dessert		Fruit du jour (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour (BIO)

- Bio
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Contient du porc
- CE2
- AOP
- Recette du chef
- 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 08-04-2024 AU 14-04-2024

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

DUPONT  
RESTAURATION



Templeuve  
Ten-Pèvele



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de mâche

**REPAS VEGETARIEN**

Salade iceberg aux croûtons

Plat

Hachis parmentier (BIO)  
Salade iceberg  
 Parmentier végétarien  
(égréné végétal, purée,  
brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce  
forestière  
Poêlée de champignons  
 Pâtes (BIO)  
 Pavé fromager sauce  
normande

Emincé de porc\* sauce  
brune  
 Flageolets verts  
 Carotte vichy  
Pépites de colin dorées aux 3  
céréales sauce béarnaise

Couscous végétarien  
sauce au ras el hanout  
Semoule  
Légumes couscous

Fricassée de moules et  
poisson sauce dieppoise  
Frites

Fromage

Tomme (BIO)

Fraidou

Dessert

Fruit du jour (BIO)

Liégeois chocolat

Fruit du jour (BIO)

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)

Bio  
 Végétarien  
 Recette du chef  
 Local  
 Contient du porc  
 Label rouge  
 MSC  
 CE2

VBF  
 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 15-04-2024 AU 21-04-2024

MIDI

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



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

### REPAS VEGETARIEN

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Plat

Omelette nature (BIO)  
 Semoule (BIO)  
 Concassé de tomates (BIO)

Boulettes de boeuf sauce berycy  
 Haricot vert  
 Riz (BIO)  
 Fricassé de colin sauce nantua

Salade verte et dès d'emmental

Coleslaw

Pilons de poulet rôti et son jus  
 Gratin dauphinois (BIO)  
 Galette de légumes mozzarella // sauce crème

Thon à la tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes

Jambon blanc\*  
 Sauce Barbecue  
 Beignets de chou-fleur  
 Bouchée sarrasin

Fromage

Pont l'Evêque

St Morêt

Dessert

Crème dessert chocolat (BIO)

Fruit du jour

Fromage blanc aux pralines roses

Fruit du jour (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

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

VBF  
 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 22-04-2024 AU 28-04-2024

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

DUPONT  
RESTAURATION



Templeuve  
Ten-Fèvele



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

**REPAS VEGETARIEN**

Concombre à la crème  
(BIO)

Salade bulgare

Plat

Fricassée de poisson blanc  
sauce citron

Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise (BIO)

Rôti de porc\* label sauce  
moutarde

Nuggets au fromage  
Dosette de ketchup

Sauté de dinde sauce aux  
herbes

Epinards hachés cuisinés

Fromage râpé (BIO)

Purée crécy (pommes de  
terre, carottes) (BIO)

Potatoes

Riz (BIO)

Pomme vapeur (BIO)

Pâtes (BIO)

Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune

Salade iceberg

Fondue de poireaux à la  
crème

Poisson meunière + sauce  
tartare

Fromage Saint Paulin

Cantal

Dessert Fruit du jour

Gaufre Liégeoise

Ile flottante

Fruit du jour (BIO)

Yaourt brassé banane  
(BIO)

Bio  
 Contient du porc  
 HVE  
 Local  
 CE2  
 Global G.A.P  
 MSC  
 AOP  
 Savoir en Or

VBF  
 Recette du chef  
 Végétarien  
 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 29-04-2024 AU 05-05-2024

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (BIO)			Carottes râpées vinaigrette (BIO)	<b>PIQUE NIQUE</b>
Plat	Daube de boeuf (BIO) Poêlée de courgette (BIO) Pomme vapeur (BIO) Samoussa aux légumes et son jus	Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes à la française Carré fromage fondu		Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	
Fromage		Saint Nectaire			
Dessert	Fromage blanc façon straciatella (BIO)	Fruit du jour (BIO)		Liégeois vanille	



- Bio
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Contient du porc
- CE2
- AOP
- Recette du chef
- Label rouge
- HVE
- Global G.A.P
- Saveur en Or

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 06-05-2024 AU 12-05-2024

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



Templeuve  
Ten-Pèvele



### SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAL</b> Concombre à la crème (BIO)	<b>SUEDE</b>			
Plat	Brandade de poisson Salade iceberg	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Fromage		Fripsons			
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour			

Bio  
 Local  
 CE2  
 HVE  
 MSC  
 AOP  
 Global G.A.P  
 Saveur en Or

VBF  
 Recette du chef  
 Végétarien  
 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