

Menus du restaurant scolaire  
de la ville de Templemars



REPAS À THÈME "CARNAVAL DU NORD"

lundi 24 février fêtons les Modeste	mardi 25 février fêtons les Roméo	mercredi 26 février fêtons les Nestor	jeudi 27 février fêtons les Honorine	vendredi 28 février fêtons les Romain
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	ENTRÉE DU CHEF	SALADE DE HARENG À L'HUILE	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC BIO AU CURRY	ÉMINCÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES)	TABOULÉ D'HIVER
PETITS POIS CAROTTES	TORTIS BIO	RATATOUILLE D'HIVER	FRICADELLE	BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC
POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX BIO	SEMOULE BIO	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	SALADE VERTE	RIZ IGP CRÉOLE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO	BANANE BIO AU CARMEL	FROMAGE	FROMAGE AOP
CREME VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		BEIGNET	LIÉGEOIS VANILLE
			COMPOSITE DU CHEF AU SPÉCULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local




























## Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

C'EST

LE

printemps

lundi 03 mars fêtons les Guérolé	mardi 04 mars fêtons les Casimir	mercredi 05 mars fêtons les Olive	jeudi 06 mars fêtons les Colette	vendredi 07 mars fêtons les Félicité
<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	ENTRÉE DU CHEF 	SALADE VERTE COMPOSÉE	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES A L'ANCIENNE</b> 
	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		SARDINES À L'HUILE	<b>SALADE D'ENDIVES LOCALES</b> 
<b>COLOMBO DE PORC BIO</b> 	<b>MARMITTE DU PÊCHEUR MSC</b> 	SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE	<b>POT AU FEU (BOEUF LOCAL)</b> 	NUGGETS DE BLÉ 
<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>FONDUE D'EPINARDS BIO</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR</b> 	<b>CÉLERI LOCAL BRAISÉ</b> 
<b>BROCOLIS BIO GRATINÉS</b> 	<b>PÂTES BIO</b> 	<b>BOULGOUR BIO</b> 	LÉGUMES DU POT	<b>RIZ IGP</b> 
<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>YAOURT LOCAL</b> 	DONUTS	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	<b>ANANAS BIO</b> 
<b>FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE</b> 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



C'EST

LE

printemps

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
fêtons les Vivien	fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX	BETTERAVES ROUGES BIO	CELERI LOCAL REMOULADE	POTAGE CRÉCY
SALADE DE PÂTES BIO			OEUF DUR MAYONNAISE	
POULET LOCAL BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE	RÔTI DE DINDE BIO SAUCE FORESTIÈRE	PANÉ FROMAGER	POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
RIZ IGP	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE BIO ROTIES AU THYM	SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE
PIPERADE	BOULGOUR BIO	ENDIVES BIO BRAISÉES	SEMOULE BIO	Frites
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
POMME LOCALE AU FOUR	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS	FRUIT BIO DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS
YAOURT LOCAL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAL

Repas végétarien



Produit Local



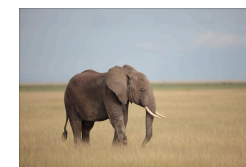
Pêche durable



C'EST

LE

printemps



REPAS À THÈME "AFRIQUE"

lundi 17 mars fêtons les Patrick	mardi 18 mars fêtons les Cyrille	mercredi 19 mars fêtons les Joseph	jeudi 20 mars fêtons les Herbert	vendredi 21 mars fêtons les Clémence
<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX</b>	CRÊPE FROMAGE	<b>ENTRÉE DU CHEF BIO</b>	SALADE VERTE À L'AVOCAT	<b>CHOU BLANC LOCAL FACON REMOULADE</b>
ESCALOPE DE DINDE À LA NAPOLITAINE	<b>FRICASSÉ DE POISSON MSC</b>	<b>RÔTI DE PORC BIO À LA PROVENÇALE</b>	<b>MAFÉ DE POULET LOCAL</b>	BOULETTES TOMATES BASILIC
<b>POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS LOCAL</b>	<b>FARFALLES HVE</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX BIO</b>	<b>RIZ IGP PILAF</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
<b>BOULGOUR BIO</b>	BRUNOISE DE LÉGUMES	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	RAGOÛT DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b>
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE</b>	<b>ANANAS AU CAMEL BIO</b>	TARTE AU LAIT D'AFRIQUE DU SUD DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE MANGUE	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL</b>

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

C'EST

LE

printemps

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa	fêtons les Rupert	fêtons les Gontran
<b>SALADE VERTE A L'EMMENTAL BIO</b>	WRAPS AU THON ET CRUDITES	ENTRÉE DU CHEF	<b>CAROTTES LOCALES RÂPÉES</b>	FRIAND AU FROMAGE
<b>CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL</b>	MORTADELLE ET CONDIMENTS		POIREAUX VINAIGRETTE	
<b>AIGUILLETES DE POULET BIO</b>	<b>ESCALOPE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE</b>	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	DAHL DE LENTILLES	<b>FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE</b>
<b>PÂTES BIO</b>	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	PETIT POIS	<b>RIZ IGP</b>	<b>DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS BIO GRATINÉS</b>
<b>ÉPINARDS À LA CRÈME BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>COEUR DE BLE BIO</b>	SALADE VERTE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES</b>
<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONNADE</b>	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL</b>	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>YAOURT AROMATISÉ LOCAL</b>		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	PECHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



## Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Richard	fêtons les Isidore
RADIS ROSE AU BEURRE	<b>SALADE VERTE BIO ET CROUTON</b>	ENTRÉE DU CHEF	CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>
<b>SALADE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE BIO</b>		QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	BETTERAVES ROUGES
SAUCE FROMAGÈRE	<b>MIJOTÉ DE POULET BIO SAUCE MIEL ET MOUTARDE</b>	LASAGNES DU CHEF	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO</b>	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON</b>
<b>TORTIS HVE</b>	<b>ÉPINARDS BIO FONDANTS</b>	SALADE VERTE	<b>CAROTTES LOCALES BRAISEES</b>	Frites
BRUNOISE DE LÉGUMES	<b>RIZ BIO</b>	-	<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>YAOURT LOCAL</b>	<b>YAOURT BIO</b>	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MARBRE CHOCOLAT DU CHEF	<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>COMPOTE DE POMMES LOCALES</b>		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable

