



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars



REPAS DE PÂQUES

lundi 21 avril fêtons les Anselme	mardi 22 avril fêtons les Alexandre	mercredi 23 avril fêtons les Georges	jeudi 24 avril fêtons les Fidel	vendredi 25 avril fêtons les Marc
FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES LOCALES RAPÉES	OEUF DUR MAYONNAISE	CÉLERI BIO RÉMOULADE
	MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO		ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
	BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	PANÉ FROMAGER	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE CURRY	FILET DE COLIN MSC PANÉ SAUCE CIBOULETTE
	TORTIS BIO	LÉGUMES COUSCOUS	PÂTES BIO	SALADE VERTE
	PETITS POIS BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES DU CHEF
	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
	COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	NID DE PÂQUES DU CHEF	BANANE BIO AU CHOCOLAT
	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON BIO		YAOURT NATURE LOCAL SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ LOCAL

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templémars

lundi 28 avril fêtons les Chanel	mardi 29 avril fêtons les Catherine	mercredi 30 avril fêtons les Robert	jeudi 01 mai fêtons les Fête du Travail	vendredi 02 mai fêtons les Boris
SAUCISSON ET CORNICHONS	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES A L'ANCIENNE 	FÉRIÉ	SALADE VERTE BIO ET SES CROÛTONS 
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE			SALADE DE PENNE BIO AU THON BASILIC 
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	JAMBON BRAISÉ LABEL ROUGE 	BOULE AU BOEUF BIO 		OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE 
LÉGUMES BIO DU POT 	Frites LOCALES 	FUSILI BIO 		RATATOUILLE
RIZ IGP 	TOMATE PROVENÇALE	CAROTTES LOCALES ET BIO 		SEMOULE BIO 
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 		FROMAGE AOP 
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 		SALADE DE FRUITS
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CREME DESSERT VANILLE DU CHEF		VELOUTÉ AUX FRUITS LOCAL	

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 05 mai fêtons les Judith	mardi 06 mai fêtons les Prudence	mercredi 07 mai fêtons les Gisèle	jeudi 08 mai fêtons les Victoire 1945	vendredi 09 mai fêtons les Pacôme
SALADE DE RIZ IGP 	ROSETTE ET CONDIMENTS	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	FÉRIÉ	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE 
COURGETTES RÂPÉES	SALADE MEXICAINE			HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE 
ROTI DE PORC À LA PROVENÇALE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FAÇON MARENGO	ESCALOPE DE POULET BBC AUX HERBES 		MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 
SALADE VERTE	CHOUX DE BRUXELLES	POËLÉE D'AUBERGINES DU CHEF 		COQUILLETES BIO 
POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ BIO 	RIZ IGP 		POËLÉE MÉRIDIONALE BIO DU CHEF 
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 		FROMAGE
YAOURT LOCAL 	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT 	LIÉGEOIS CHOCOLAT DU CHEF 		POMME HVE 
MOUSSE DU CHEF AU CITRON 	ANANAS AU SIROP		YAOURT AROMATISÉ LOCAL 	

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
fêtons les Achille	fêtons les Rolande	fêtons les Matthias	fêtons les Denise	fêtons les Honoré
PASTÈQUE ET FETA AOP 	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO) 	ROSETTE ET CORNICHONS
CREPE AU FROMAGE	CHOU-FLEUR BIO LOCAL SAUCE COCKTAIL 		MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES 
CHILI SIN CARNE 	POULET BIO AU PAPRIKA 	POISSON MSC MEUNIÈRE 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO ET POMMES DE TERRE LOCALES)	FILET DE POULET JUS LIÉ AU THYM ET CITRON
HARICOTS ROUGES	POMMES DE TERRE BIO SAUTEES 	MACARONIS BIO 	SALADE VERTE	RATATOUILLE
RIZ BIO 	PETITS POIS BIO AU JUS 	HARICOTS VERTS BIO AUX POIVRONS 	-	BOULGOUR BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LIEGEOIS VANILLE DU CHEF	YAOURT BIO À LA VANILLE 	CREME AUX OEUFS DU CHEF 	COOKIE DU CHEF 	SALADE DE FRUITS
COMPOTE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON BIO 			BEIGNET CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars



JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES



Repas à thème "Les Indes"

lundi 19 mai fêtons les Yves	mardi 20 mai fêtons les Bernardin	mercredi 21 mai fêtons les Constantine	jeudi 22 mai fêtons les Emile	vendredi 23 mai fêtons les Didier
SALADE BIO AUX TOMATES ET CROUTONS	TOAST CHÈVRE MIEL	PASTEQUE	SALADE DE POIS CHICHES BIO	FRIAND AU FROMAGE
CONCOMBRES BIO CIBOULETTE	COLESLAW		SALADE INDIENNE	SALADE DE PÂTES BIO
SAUCE FROMAGÈRE BIO	ÉMINCÉ DE PORC LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	SAUTÉ DE VOLAILLE BBC TIKKA MASSALA	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURE
COQUILLETES BIO	CAROTTES LOCALES ET BIO RÔTESI AU MIEL	BROCOLIS BIO	RIZ IGP	POÊLÉE DE LÉGUMES
	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	COEUR DE BLÉ BIO	PIPERADE	SEMOULE BIO
FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT NATURE LOCAL	GÂTEAU DE CAROTTES À L'INDIENNE	POMMES HVE
COMPOTE DE POMMES BIO FRAISES	CAKE AU MIEL DU CHEF		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL À LA VERGEOISE BRUNE

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 26 mai fêtons les Bérenger	mardi 27 mai fêtons les Augustin	mercredi 28 mai fêtons les Germain	jeudi 29 mai fêtons les Ursule	vendredi 30 mai fêtons les Jeanne
CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS 	TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE	FÉRIÉ	FÉRIÉ
RILLETES	CONCOMBRES À LA GRECQUE			
JAMBON LABEL ROUGE RÔTI 	CARBONADE FLAMANDE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE		
TOMATE PROVENCALE	FRITES LOCALE 	CAROTTES BIO ET LOCALES 		
PÂTES BIO 	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 		
FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 	FROMAGE		
FRAISES À LA CHANTILLY	YAOURT NATURE SUCRÉ	DONUTS		
CREME DESSERT PRALINE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON			

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
fêtons les Blandine	fêtons les Kévin	fêtons les Clotilde	fêtons les Boniface	fêtons les Claude
FEUILLETÉ À LA VIANDE	PASTÈQUE	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES 	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES) 
BETTERAVES ROUGES BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		CELERI BIO REMOULADE 	SALADE DE TOMATE BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE 
ÉMINCÉ DE POULET LOCAL SAUCE CRÈME 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES 	RÔTI DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF (LAIT ET OEUF BIO) 	SAUTÉ DE PORC À L'ORIENTALE
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	PÂTES BIO 	SALADE VERTE BIO 	POÊLÉE D'AUBERGINES DU CHEF 
COEUR DE BLE BIO 	TOMATE ROTIE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	-	SEMOULE BIO 
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
POMME HVE 	YAOURT BIO VANILLE 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF 	BANANE BIO CAMEL 
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		ASSORTIMENT DE FRUITS BIO DE SAISON 	YAOURT NATURE SUCRÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 09 juin fêtons les Diane	mardi 10 juin fêtons les Landry	mercredi 11 juin fêtons les Barnabé	jeudi 12 juin fêtons les Guy	vendredi 13 juin fêtons les Antoine
FÉRIÉ	SALADE BIO COMPOSÉE 	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CELERI BIO REMOULADE 
	MACEDOINE BIO DE LEGUMES 		TABOULE (SEMOULE BIO) 	FRIAND AU FROMAGE
	BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE 	BLANQUETTE DE DINDE FACON GRAND MERE 	SAUTÉ DE PORC LOCAL À L'OLIVE 
	COURGETTES BIO BRAISEES 	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	RIZ BIO 	RATATOUILLE
	PÂTES BIO 	SEMOULE BIO 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALE 
	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS 	CREME DESSERT CARAMEL	ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
ASSORTIMENT DE FRUITS BIO DE SAISON 		YAOURT AROMATISE	MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET SPÉCULOS	

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars



Repas "Fêtons l'été"

lundi 16 juin fêtons les Jean-François	mardi 17 juin fêtons les Hervé	mercredi 18 juin fêtons les Léonce	jeudi 19 juin fêtons les Romuald	vendredi 20 juin fêtons les Silvère
SALADE HARICOTS VERTS BIO	SALADE COMPOSÉE	CRÊPE FORESTIÈRE	MELON HVE	SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS
MORTADELLE ET CONDIMENTS	BETTERAVES ROUGES BIO		PASTÈQUE	SALADE BIO ET CROÛTONS
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE	NORMANDIN AU VEAU	SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE CRÈME	ASSIETTE ANGLAISE	NUGGETS DE BLE
BROCOLI	RIZ BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	SALADE DE PÂTES BIO	RATATOUILLE BIO
COQUILLETES BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	COEUR DE BLÉ BIO	CRUDITÉS	SEMOULE BIO
FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
BANANE BIO AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	GLACE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
YAOURT LOCAL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN NAPPÉ CAMEL

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand
CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC 	CAROTTES BIO ET LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	CROQUE MONSIEUR	OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE
MACÉDOINE BIO 	SALADE DE CERVELAS		BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE 	TOMATES BIO VINAIGRETTE 
CURRY DE POIS CHICHES BIO 	DINDE SAUCE MAROILLES AOP 	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE	ESCALOPE VIENNOISE	WATERZOÏ DE COLIN MSC 
TORTIS BIO 	FRITES LOCALE 	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ IGP 
CAROTTES BIO 	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES ROTIES 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
ORANGE BIO 	YAOURT LOCAL 	COUPE DE FRAISE	BROWNIE DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 
FROMAGE BLANC BIO A LA FRAISE 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars



Repas de fin d'année

lundi 30 juin fêtons les Martial	mardi 01 juillet fêtons les Thierry	mercredi 02 juillet fêtons les Eugénie	jeudi 03 juillet fêtons les Thomas	vendredi 04 juillet fêtons les Elisabeth
SALADE DE PENNE BIO ET THON  HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE  CUISSE DE POULET BIO  BROCOLI BIO AUX OIGNONS  SEMOULE BIO  FROMAGE BIO  YAOURT BIO VANILLE  DONUTS	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON  BETTERAVES ROUGES BIO MIMOSA  BOEUF BOURGUIGNON  RIZ BIO  CAROTTE RNDELLE AU CURRY FROMAGE ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FEUILLETE AU FROMAGE SAUCISSE DE VOLAILLE FONDUE D'EPINARDS FROMAGE BIO  PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSÈRE DU CHEF	TOMATES BIO MOZZARELLA VINAIGRE BALSAMIQUE  JUS DE POMMES LOCAL  CHEESE BURGER FRITES SALADE VERTE FROMAGE BIO  GLACE ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	REPAS DU CHEF

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 