

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

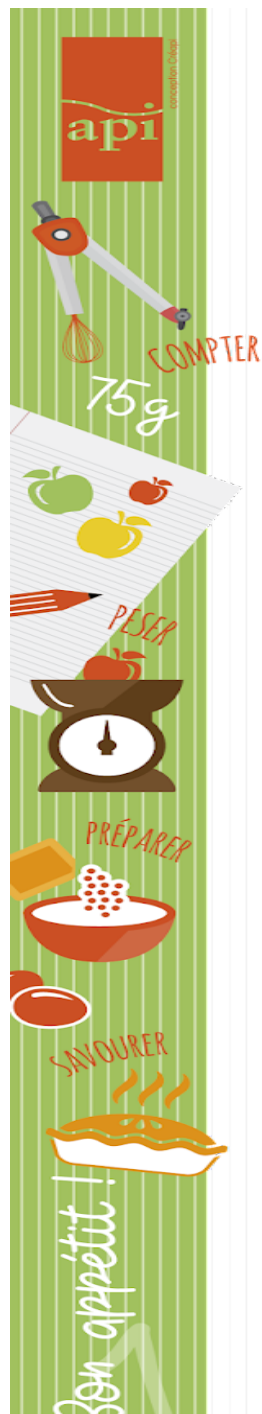
Produit Local 
Pêche durable 

Réalisé par le chef 
Repas végétarien 



lundi 04 septembre fêtons les Rosalie	mardi 05 septembre fêtons les Raïssa	mercredi 06 septembre fêtons les Bertrand	jeudi 07 septembre fêtons les Reine	vendredi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
MELON	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE 		COLESLAW LOCAL 	MACEDOINE DE LEGUMES
ENTREE DU CHEF 	ENTREE DU CHEF 		ENTREE DU CHEF 	ENTREE DU CHEF 
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO 	SAUTÉ DE PORC LOCAL CAROTTE THYM 	MACARONIS AU JAMBON LABEL ROUGE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
FRITES	RIZ CRÉOLE BIO 	SEMOULE	MACARONIS	BOULGOUR
PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISÉES BIO 	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
YAOURT AROMATISE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO 	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 		FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local

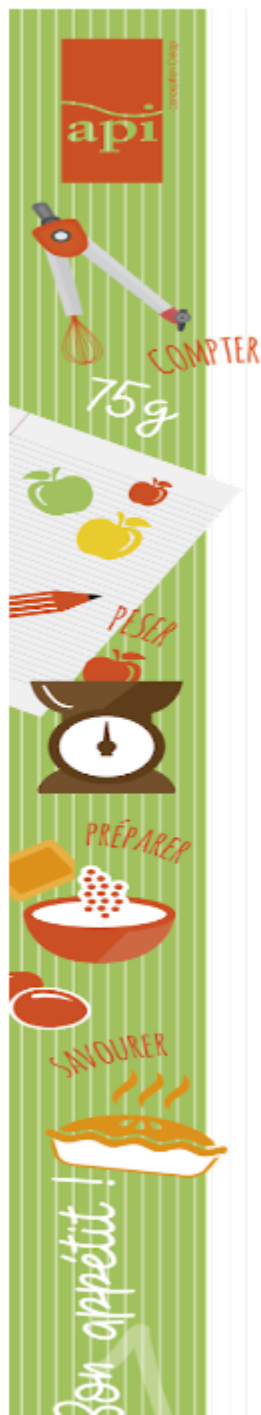
Réalisé par le chef

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 11 septembre fêtons les Adelphe	mardi 12 septembre fêtons les Apollinaire	mercredi 13 septembre fêtons les Aimé	jeudi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	vendredi 15 septembre fêtons les Roland
RADIS BEURRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE BIO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE VERTE LOCALE AU MAIS	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL		SALADE DE LENTILLES BIO	SALADE COMPOSEE
ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF		ENTREE DU CHEF	
POULET RÔTI LABEL ROUGE AUX HERBES DE PROVENCE	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	BOLOGNAISE DE LEGUMES BIO	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES	COEUR DE BLE	POMMES LOCALES BOULANGERES	TORTIS BIO	RIZ JAUNE
SALADE VERTE LOCALE	DUO DE CAROTTES LOCALES AU THYM	COURGETTES BRAISES	BROCOLIS AUX OIGNONS BIO	FONDUE D EPINARDS
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE		YAOURT BIO	CRÈME DESSERT PRALINÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



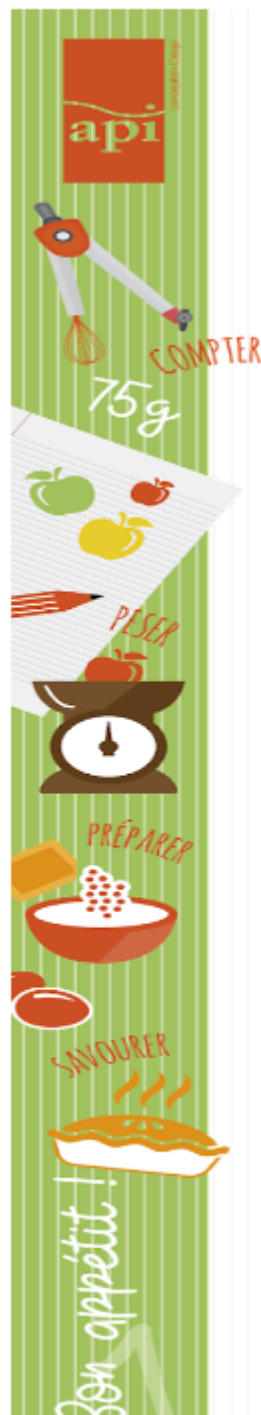
RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local 
Réalisé par le chef 
Pêche durable 
Repas végétarien 

REPAS A THEME "ESPAGNE"

lundi 18 septembre fêtons les Nadège	mardi 19 septembre fêtons les Emilie	mercredi 20 septembre fêtons les Davy	jeudi 21 septembre fêtons les	vendredi 22 septembre fêtons les
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE BIO 	MELON	SAUCISSON À L'AIL	TARTINE CATALANE DU CHEF 	CONCOMBRES A LA BULGARE
MACEDOINE BIO 	OEUF DUR MAYONNAISE			HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
ENTREE DU CHEF 	ENTREE DU CHEF 			ENTREE DU CHEF 
OMELETTE BIO AUX FINES HERBES 	HOT-DOG	BOLOGNAISE DE BOEUF	PAELLA AU POULET	LASAGNES DE POISSON MSC 
DUO DE GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO 	FRITES	PATES AUX LEGUMES	RIZ	SALADE VERTE LOCALE 
ET DE CHOU FLEUR BIO 	SALADE VERTE LOCALE 			
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 
MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CUAJADA 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUITS DE SAISON			CREME DESSERT CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local

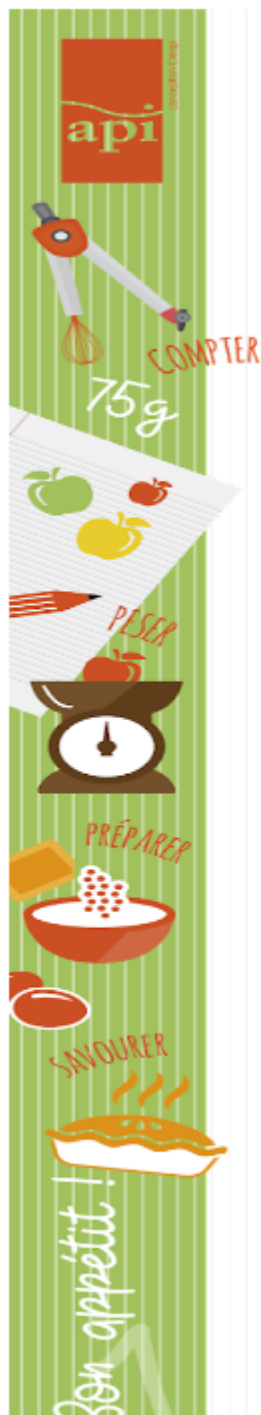
Réalisé par le chef

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 25 septembre fêtons les	mardi 26 septembre fêtons les	mercredi 27 septembre fêtons les	jeudi 28 septembre fêtons les	vendredi 29 septembre fêtons les
VELOUTE DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCLAE LENTILLES VINAIGRETTE ENTREE DU CHEF	SALADE DE PATES	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES PASTÈQUE ENTREE DU CHEF	PIZZA AU FROMAGE
NUGGETS DE VOLAILLE	SAUTÉ DE DINDE BBC FAÇON BLANQUETTE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	OMELETTE BIO AU FROMAGE	PECHE DU JOUR
SEMOULE SAUCE TOMATE POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	RIZ PILAF LEGUMES BRAISES LOCAUX	SALADE VERTE LOCALE	TORTIS BIO POTIMARRON RÔTI BIO	COEUR DE BLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
FRUIT DE SAISON HVE	PETITS SUISSÉS	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO FAÇON STRACIATELLA FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CHOCOLAT
ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local 
Réalisé par le chef 
Pêche durable 
Repas végétarien 

lundi 02 octobre fêtons les	mardi 03 octobre fêtons les	mercredi 04 octobre fêtons les	jeudi 05 octobre fêtons les	vendredi 06 octobre fêtons les
CHOU FLEUR LOCAL  SAUCE COCKTAIL	TABOULÉ	COLESLAW LOCAL 	CÉLERI BIO AUX POMMES 	FRIAND AU FROMAGE
WRAP AU THON ET CAROTTES	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 		CONCOMBRES BIO CIBOULETTE 	
ENTREE DU CHEF 	ENTREE DU CHEF 		ENTREE DU CHEF 	
SAUTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE BOEUF SAVEUR EN OR AUX POIVRONS 	QUICHE LORRAINE DU CHEF 	SAUCE FROMAGERE BIO 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	RIZ		COQUILLETES BIO 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF 
PETITS POIS AUX OIGNONS	POELEE DE LEGUMES LOCAUX 	SALADE VERTE LOCALE 	CAROTTES BIO AU THYM 	TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
YAOURT LOCAL 	BARRE BRETONNE 	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON LOCAL 		FROMAGE BLANC BIO 	GATEAU AU PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



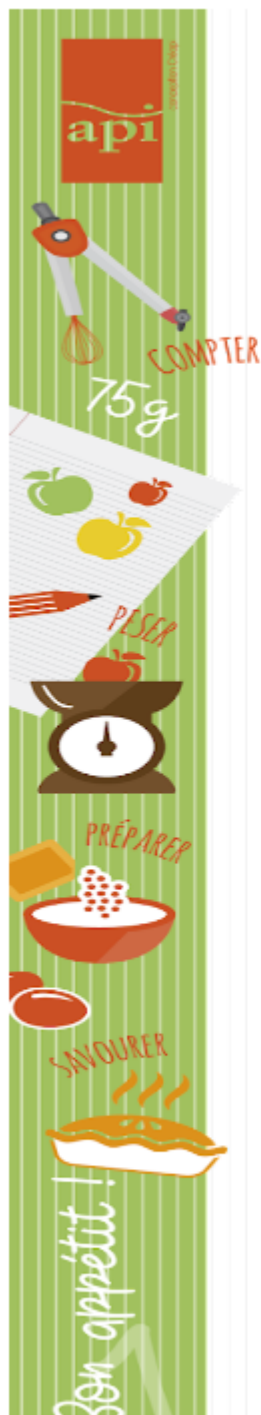
Rencontres du goût

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local  Réalisé par le chef 
 Pêche durable  Repas végétarien 

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
fêtons les	fêtons les	fêtons les	fêtons les	fêtons les
TOAST DU CHEF 	RADIS ROSE ET BEURRE	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES 	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO A L'ORANGE BIO 
	SALADE DE PERLES AU SURIMI		SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES PERSIL ET OIGNONS ROUGES 	BETTERAVE BIO A LA BULGARE 
	ENTREE DU CHEF 		ENTREE DU CHEF 	ENTREE DU CHEF 
COUSCOUS	PILON DE POULET SAUCE BBQ (AIGUILLETTE POUR LES MATERNELLES)	BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZA	PECHE DU JOUR	BOLOGNAISE DE LEGUMES BIO 
SEMOULE	FRITES		RIZ	MACARONI BIO 
LEGUMES COUSCOUS (DONT CAROTTE ET NAVETS LOCAUX) 	SALADE VERTE LOCALE 	SALADE COMPOSEE	BROCOLIS	
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE BIO 
FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT CAMEL	CARROT CAKE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	PUDDING DU CHEF 		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE TEMPLEMARS

Produit Local

Réalisé par le chef

Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "HALLOWEEN"

lundi 16 octobre fêtons les	mardi 17 octobre fêtons les	mercredi 18 octobre fêtons les	jeudi 19 octobre fêtons les	vendredi 20 octobre fêtons les
CELERI BIO REMOULADE MACEDOINE DE LEGUMES BIO ENTREE DU CHEF	CAROTTES RAPEES LOCALES BETTERAVES LOCALES VINAIGRETTE ENTREE DU CHEF	VERRINE DU CHEF TOMATE FARCIE DU CHEF SEMOULE FROMAGE AOP	SOUPE AU POTIRON LOCALE HAMBURGER D'HALLOWEEN DU CHEF FRITES SALADE VERTE LOCALE FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS ENTREE DU CHEF FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH ECARSE DE POMMES DE TERRE LOCALES DU CHEF FONDUE DE POIREAUX LOCAUX FROMAGE
OMELETTE BIO AU FROMAGE PENNE BIO HARICOTS VERTS BIO ECHALOTE FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON BIO CREME DESSERT BIO	SAUTE DE PORC LOCAL POMES DE TERRES LOCALES FONDANTES POEELE DE LEGUMES LOCAUX FROMAGE AOP FLAN CARMEL POIRE RÔTIE AU SPÉCULOOS	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS 	GATEAU POTIRON DU CHEF 	FRUIT DE SAISON PETITS SUISSES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.