



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



ÉPIPHANIE

lundi 08 janvier fêtons les Lucien	mardi 09 janvier fêtons les Alice	mercredi 10 janvier fêtons les Guillaume	jeudi 11 janvier fêtons les Paulin	vendredi 12 janvier fêtons les Marguerite
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE 	PÊCHE AU THON	VELOUTÉ DE POTIRON	ENDIVES AUX POMMES ET NOIX
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE 			CHOU BLANC AU CURRY
NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE BIO AU FROMAGE 	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	MARMITTE DU PÊCHEUR MSC 
FRITES	COEUR DE BLÉ BIO 	PIPERADE	CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS 
PETITS POIS AUX OIGNONS	POIREAUX BIO BRAISÉS 	SEMOULE	RIZ PILAF	NAVETS BRAISÉS GLACÉS
CANTAL AOP 	CAMEMBERT BIO 	COMTÉ AOP 	MAROILLES AOP	saint nectaire aop
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO À LA VANILLE 	POMME AU FOUR	GALETTE DES ROIS AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 			CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local



Pêche durable



Repas végétarien



lundi 15 janvier fêtons les Rémi	mardi 16 janvier fêtons les Marcel	mercredi 17 janvier fêtons les Roseline	jeudi 18 janvier fêtons les Prisca	vendredi 19 janvier fêtons les Marius
COLESLAW	VELOUTÉ DUBARRY	RADIS ROSE AU BEURRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE
OEUF DUR MAYONNAISE				
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE FAÇON BLANQUETTE	ROTI DE PORC AU JUS FAÇON ORLOFF AU CHORIZO ET MOZZARELLA	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	CHILI SIN CARNE	PÊCHE DU JOUR MSC
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES À L'AIL	TORTIS	BRUNOISE DE LÉGUMES	CAROTTES BIO BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX
LÉGUMES DU POT	POÊLÉE D'HIVER	SEMOULE	RIZ BIO	RIÉ CRÉOLE
MUNSTER AOP	REBLOCHON AOP	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	MAROILLES AOP
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE FRUITÉ	CAKE QUATRE QUART DU CHEF À L'ORANGE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS
CLÉMENTINE	LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



REPAS À THÈME "LES FLANDRES"

lundi 22 janvier fêtons les Vincent	mardi 23 janvier fêtons les Alphonse	mercredi 24 janvier fêtons les François	jeudi 25 janvier fêtons les Conv. S. Paul	vendredi 26 janvier fêtons les Paul
CÉLÉRI À LA MIMOLETTE	VELOUTÉ DE POTIRON À LA TOMME DE SAVOIE AOP 	CHOU ROUGE RÂPÉ	CAKE AU MAROILLES	VELOUTÉ SOISSONNAIS BIO 
TABOULÉ LIBANAIS				
JAMBON LABEL ROUGE	POISSON MSC À LA BORDELAISE 	TARTIFLETTE AU MUNSTER AOP 	CARBONADE FLAMANDE	DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO 
CAROTTES AU CUMIN	TORTIS	SALADE VERTE	Frites	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 
SEMOULE	CHOU FLEUR EN GRATIN		SALADE VERTE LOCALE 	RIZ BIO 
COMTÉ AOP 	MUNSTER AOP 	SAINT NECTAIRE AOP 	MAROILLES AOP	CAMEMBERT BIO 
ORANGE	SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT AROMATISÉ	TARTE AU SUCRE DU CHEF	BANANE BIO AU CHOCOLAT 
YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT			YAOURT BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

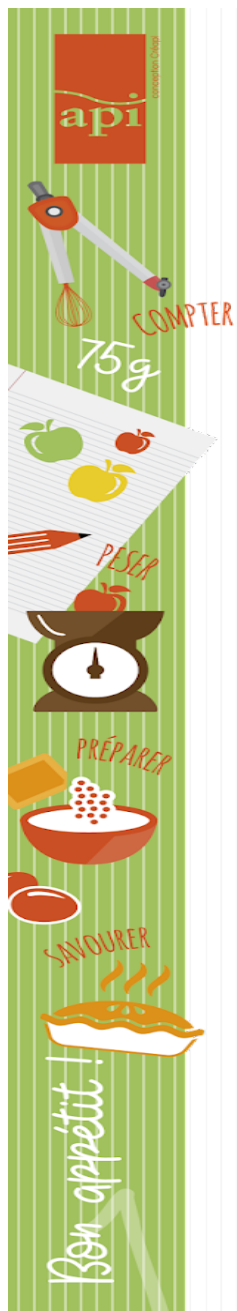
Repas végétarien 



CHANDELEUR

lundi 29 janvier fêtons les Gildas	mardi 30 janvier fêtons les Martine	mercredi 31 janvier fêtons les Marcelle	jeudi 01 février fêtons les Ella	vendredi 02 février fêtons les Présentation
PAMPLEMOUSSE	VELOUTÉ DE POIREAUX	CHOU BLANC POMMES AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'AGRUME	VELOUTÉ DE POTIRON
RADIS NOIR VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE			SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGES	
BOULETTE D'AGNEAU À L'INDIENNE	POULET AU CURRY ET AU LAIT DE COCO 	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PÊCHE DU JOUR	HACHÉ VÉGÉTAL BIO À LA SAUCE BOLOGNAISE 
RIZ	CÉLERI BRAISÉ	PÂTES	JULIENNE DE LÉGUMES À LA CRÈME	FONDUE D'ENDIVES BIO 
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU THYM	POTIMARRON LOCAL RÔTI 	BLÉ À L'OIGNON	SEMOULE BIO 
REBLOCHON AOP 	COMTÉ AOP 	MUNSTER AOP 	SAINT NECTAIRE AOP 	CAMEMBERT BIO 
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	CREPE AU CHOCOLAT DU CHEF 	CLÉMENTINE BIO 
POIRE POCHÉE FAÇON BELLE HÉLÈNE	RIZ AU LAIT DU CHEF 			YAOURT BIO À LA VANILLE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars



Repas végétarien



lundi 05 février fêtons les Agathe	mardi 06 février fêtons les Gaston	mercredi 07 février fêtons les Eugénie	jeudi 08 février fêtons les Joséphine	vendredi 09 février fêtons les Apolline
FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT DOG 1/2 POMELO	POTAGE BUTTERNUT ET MIMOLETTE	ENDIVES AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES BIO 	SALADE VERTE FROMAGÈRE ROULÉ JAMBON FROMAGE
FILET DE COLIN SALADE VERTE POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	BOURGUIGNON CAROTTES AUX OIGNONS RIZ PILAF	SAUCE CARBONARA PENNE BROCOLI GRATINÉ	OMELETTE BIO À LA FAÇON ALSACIENNE  BOULGOUR BIO  FONDUE DE POIREAUX	RÔTI DE PORC ORLOFF (CHORIZO ET MOZZARELLA) ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CHOUX DE BRUXELLES À L'AIL
MAROILLES AOP 	REBLOCHON AOP 	COMTÉ AOP 	CAMEMBERT BIO 	CANTAL AOP 
FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SPECULOOS	CAKE À LA POIRE BIO POCHÉE DU CHEF  BANANE BIO 	YAOURT NATURE SUCRÉ FLAN AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



REPAS À THÈME "NOUVEL AN CHINOIS"

lundi 12 février fêtons les Félix	mardi 13 février fêtons les Béatrice	mercredi 14 février fêtons les Valentin	jeudi 15 février fêtons les Claude	vendredi 16 février fêtons les Julienne
VELOUTÉ DE CAROTTES BIO 	SAUCISSON À L'AIL CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE PIÉMONTAISE	BOUILLON THAÏ	PAMPLEMOUSSE POIREAU FACON GRIBICHE
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL BIO AU PARMESAN AOP 	CHIPOLATA	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE 	POULET TANDOORI	CARBONARA DE LÉGUMES 
COQUILLETES BIO 	CAROTTES BRAISÉES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR COEUR DE BLÉ	RIZ CANTONNAIS WOK DE LÉGUMES	PÂTES ÉPINARDS À LA CRÈME
CAMEMBERT BIO 	COMTÉ AOP 	SAINT NECTAIRE AOP 	MAROILLES AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	MOUSSE AU CITRON	ANANAS FRAIS	YAOURT LOCAL 
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON		TARTE NOIX DE COCO	POIRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 19 février fêtons les Gabin	mardi 20 février fêtons les Aimée	mercredi 21 février fêtons les Pierre-Damien	jeudi 22 février fêtons les Isabelle	vendredi 23 février fêtons les Alexandre
FEUILLETÉ FROMAGE	SOUPE D'ENDIVES	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES BIO 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SALADE D'ENDIVES AU BLEU
RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE 	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS		FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH 
PENNE	HARICOTS VERTS	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 	PENNE BIO 	LÉGUMES COUSCOUS
EMBEURRÉ DE CHOU FRISE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ PILAF	NAVETS BIO 	SEMOULE
REBLOCHON AOP 	MAROILLES AOP 	COMTÉ AOP 	CAMEMBERT BIO 	SAINT NECTAIRE AOP 
SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN CARAMEL	COOKIE DU CHEF 	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE 	POMME
BANANE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE		FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.