



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 04 novembre fêtons les Charles	mardi 05 novembre fêtons les Sylvie	mercredi 06 novembre fêtons les Bertille	jeudi 07 novembre fêtons les Carine	vendredi 08 novembre fêtons les Geoffroy
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	COLESLAW (CHOUX ET CAROTTES LOCAUX) 	ENTRÉE DU CHEF 	ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES HVE 	VELOUTE DUBARRY
MACEDOINE DE LÉGUMES BIO MAYONNAISE 	POTAGE DE LÉGUMES		SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
CARBONARA BIO 	CHILI SIN CARNE 	RÔTI DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	MIJOTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE PROVENÇALE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 
TORSADES BIO 	RIZ IGP CREOLE 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
HARICOTS BEURRE BIO 	BUTTERNUT LOCAL ROTI AU MIEL 	PETITS POIS	SEMOULE BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP
FRUIT DE SAISON DONT BANANES BIO 	YAOURT LOCAL 	DESSERT DU CHEF 	CAKE À LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON DONT POIRE
FROMAGE BLANC BIO 	FRUIT DE SAISON DONT ORANGE		YAOURT AROMATISÉ	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 

Repas végétarien 

Pêche durable 

FÉRIÉ

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
fêtons les Armistice 1918	fêtons les Christian	fêtons les Brice	fêtons les Sidoine	fêtons les Albert
	TABOULE BIO 	ENTRÉE DU CHEF 	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS 
	SOUPE À L'OIGNON BIO 		CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 	OEUF BIO MIMOSA 
	OMELETTE NATURE BIO 	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	MIJOTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE AU CURRY 	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE 
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 	TORTIS BIO 	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 	BROCOLIS
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES BIO 	SALSIFIS À LA TOMATE	SEMOULE BIO 	RIZ IGP CRÉOLE 
	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON DONT ORANGE BIO 	DESSERT DU CHEF 	CAKE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE 
	ILE FLOTTANTE		FRUIT DE SAISON DONT KIWI	CREME DESSERT PRALINE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



REPAS A THEME ITALIE

Journée réduction des déchets				
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
fêtons les Aude	fêtons les Tanguy	fêtons les Edmond	fêtons les Prés. Marie	fêtons les Cécile
SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS 	SALADE DE POIS CHICHES	ENTRÉE DU CHEF 	ARTICHAUT À L'ITALIENNE	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL 
MACÉDOINE À LA VINAIGRETTE BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE		CROSTINI À LA TOMATE RÔTIE ET PESTO ROUGE	CHOU BLANC LOCAL AUX RAISINS 
PANÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE PORC LOCAL 	BOULETTE À L'AGNEAU	PICCATA DE POULET LOCAL AU CITRON 	COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE 
RIZ PILAF BIO 	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 	LÉGUMES COUSCOUS	POÊLÉE ITALIENNE	PANAIS RÔTI
PETITS POIS AU JUS BIO 	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	PENNE BIO 	FRITES
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 
YAOURT AROMATISÉ BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALE	DESSERT DU CHEF 	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON DONT KIWI
FRUIT DE SAISON DONT ANANAS	CARROT CAKE		PANNA COTTA À L'ITALIENNE	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 

		Journée mondiale du chou fleur		Thanksgiving	
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	
fêtons les Catherine	fêtons les Delphine	fêtons les Séverin	fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin	
CAROTTES BIO RÂPÉES 	POTAGE PARMENTIER	CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL 	PAIN DE MAÏS	FRIAND AU FROMAGE	
BETTERAVES ROUGES BIO 	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES LOCALES 		OEUF MIMOSA	PÊCHE AU THON	
BOLOGNAISE BIO VÉGÉTARIENNE 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL 	QUICHE LORRAINE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	
CAROTTES BIO BRAISÉES 	HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE	DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS AUX OIGNONS	
PENNE BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 	-	ET PATATE DOUCE	RIZ IGP PILAF 	
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON DONT ORANGE BIO 	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE 	DESSERT DU CHEF 	APPLE PIE (POMMES LOCALES) DU CHEF 	SALADE DE FRUITS	
LIÉGEOIS VANILLE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON DONT ANANAS		FRUIT DE SAISON DONT CLÉMENTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 02 décembre fêtons les Viviane	mardi 03 décembre fêtons les Avent	mercredi 04 décembre fêtons les Barbara	jeudi 05 décembre fêtons les Gérald	vendredi 06 décembre fêtons les Nicolas
POIREAUX BIO VINAIGRETTE SALADE D'ENDIVES LOCALES	COLESLAW PURPLE SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES	ENTREE DU CHEF	CELERI BIO RÉMOULADE AU CURRY CHAMPIGNONS À LA CRÈME	RADIS ROSE FRIAND AU FROMAGE
POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CHASSEUR	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE ÉCHALOTES	LASAGNES VÉGÉTARIENNE BIO MACARONIS BIO	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ
SEMOULE BIO POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNALE	BUTTERNUT LOCAL RÔTI POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME RIZ IGP PILAF	HARICOTS BEURRE BIO	QUARTIER DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE
FRUIT DE SAISON DONT POIRE LIEGEOIS CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT LOCAL FRUIT DE SAISON DONT CLÉMENTINE	DESSERT DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO	ANANAS RÔTI AU MIEL SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local  Repas végétarien 
Pêche durable 

				Journée mondiale de la raclette
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
fêtons les Pierre	fêtons les Romaric	fêtons les Daniel	fêtons les Jean	fêtons les Lucie
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI BIO AU CURRY 	ENTREE DU CHEF 	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHOU ROUGE BIO RAPÉ AUX POMMES LOCALES 
OEUF MIMOSA	HOUMOUS		SAUCISSON À L'AIL	POIREAU FACON GRIBICHE
NORMANDIN AU VEAU	RÔTI DE PORC BIO À LA CHARCUTIÈRE 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	BOULETTES TOMATES BASILIC SOJA 	TARTICLETTE
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	COQUILLETES BIO 	RATATOUILLE HIVERNALE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
CHOU FLEUR BIO RÔTI 	BROCOLIS BIO 	SEMOULE BIO 	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON DONT KIWI	YAOURT AROMATISÉ BIO 	DESSERT DU CHEF 	ROULÉ CONFITURE A L'ABRICOT	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON DONT POIRE		FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO 	SEMOULE AU LAIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire de la ville de Templemars

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



REPAS DE NOËL

lundi 16 décembre fêtons les Alice	mardi 17 décembre fêtons les Gaël	mercredi 18 décembre fêtons les Gatien	jeudi 19 décembre fêtons les Urbain	vendredi 20 décembre fêtons les Zéphyrin
SALADE VERTE FROMAGÈRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	ENTRÉE DU CHEF 	MOUSSE DE FOIE	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES 
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE LENTILLES BIO 		VELOUTÉ FORESTIER	CRÊPE AU FROMAGE
CURRY DE POIS CHICHES 	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO 	ENDIVE AU JAMBON LABEL ROUGE 	SUPRÊME DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS ET MARRONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
SEMOULE BIO 	CAROTTES LOCALES BIO FAÇON VICHY 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	POMMES DUCHESSES	FONDUE DE POIREAUX
BRUNOISE DE LÉGUMES	PENNE BIO 	ENDIVES LOCALES BRAISÉES 	FAGOT D'HARICOTS VERTS	RIZ IGP 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON DONT POMME LOCALE 	PETIT SUISSE BIO 	DESSERT DU CHEF 	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO 
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON DONT KIWI		PAIN D'EPICE	LIEGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.