

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 COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES)	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC BIO AU CURRY	ÉMINCÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF	FRICADELLE	BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC
PETITS POIS CAROTTES	TORTIS BIO	RATATOUILLE D'HIVER	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	RIZ IGP CRÉOLE
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO	BANANE BIO AU CARMEL	BEIGNET	LIÉGEOIS VANILLE
CREME VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON		COMPOTE 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
POTAGE DE LÉGUMES BIO 	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	ENTRÉE DU CHEF 	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES A L'ANCIENNE 
	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		SARDINES À L'HUILE	SALADE D'ENDIVES LOCALES 
COLOMBO DE PORC BIO 	MARMITTE DU PÊCHEUR MSC 	SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE	POT AU FEU (BOEUF LOCAL) 	NUGGETS DE BLÉ 
SEMOULE BIO 	FONDUE D'EPINARDS BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	CÉLERI LOCAL BRAISÉ 
BROCOLIS BIO GRATINÉS 	PÂTES BIO 	BOULGOUR BIO 	LÉGUMES DU POT	RIZ IGP 
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT LOCAL 	DONUTS	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	ANANAS BIO 
FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE 	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 fêtons les Vivien	mardi 11 mars fêtons les Rosine	mercredi 12 mars fêtons les Justine	jeudi 13 mars fêtons les Rodrigue	vendredi 14 mars 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
VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX	CRÊPE FROMAGE	ENTRÉE DU CHEF BIO	SALADE VERTE À L'AVOCAT	CHOU BLANC LOCAL FACON REMOULADE
ESCALOPE DE DINDE À LA NAPOLITAINE	FRICASSÉ DE POISSON MSC	RÔTI DE PORC BIO À LA PROVENÇALE	MAFÉ DE POULET LOCAL	BOULETTES TOMATES BASILIC
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS LOCAL	FARFALLES HVE	FONDUE DE POIREAUX BIO	RIZ IGP PILAF	SEMOULE BIO
BOULGOUR BIO	BRUNOISE DE LÉGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	RAGOÛT DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE	ANANAS AU CAMEL BIO	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	YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL

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
SALADE VERTE A L'EMMENTAL BIO	WRAPS AU THON ET CRUDITES	ENTRÉE DU CHEF	CAROTTES LOCALES RÂPÉES	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE ET CONDIMENTS		POIREAUX VINAIGRETTE	
AIGUILLETES DE POULET BIO	ESCALOPE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	DAHL DE LENTILLES	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
PÂTES BIO	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	PETIT POIS	RIZ IGP	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS BIO GRATINÉS
ÉPINARDS À LA CRÈME BIO	SEMOULE BIO	COEUR DE BLE BIO	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP
FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONNADE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAL		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	SALADE VERTE BIO ET CROUTON	ENTRÉE DU CHEF	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE
SALADE HARICOTS VERTS BIO	SALADE PIEMONTAISE BIO		QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	BETTERAVES ROUGES
SAUCE FROMAGÈRE	MIJOTÉ DE POULET BIO SAUCE MIEL ET MOUTARDE	LASAGNES DU CHEF	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON
TORTIS HVE	ÉPINARDS BIO FONDANTS	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES BRAISEES	Frites
BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ BIO	-	SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP
YAOURT LOCAL	YAOURT BIO	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MARBRE CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES LOCALES		ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable