

La Villedieu du Temple
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves - Vinaigrette	Sauce Carbonara	Macaronis HVE		Compote
mardi	Endives aux pommes - Vinaigrette	Chili sin carne pois BIO 	Riz créole		Yaourt aromatisé
mercredi	Salade coleslaw à l'indienne	Cordon bleu de dinde - Sauce Napolitaine	Semoule HVE 		Fruit de saison 
jeudi	Salade de pois chiches - Vinaigrette	Filet de merlu MSC au pesto 	Carottes braisées 		Flan pâtissier du chef sans pâte
vendredi	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde 	Brocolis à l'ail	Mimolette	

La Villedieu du Temple
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Salade iceberg - Vinaigrette sauce Caesar	Steak haché de boeuf - Sauce barbecue	Pommes de terre rissolées		Fromage blanc à la confiture de fraises	
	mardi						
	mercredi	Carottes râpées 🍷 - Vinaigrette	Filet de colin MSC au citron 🐟	Torsade de blé et pois chiches HVE 🌾		Fruit de saison 🍏	
	jeudi	Velouté de potiron au curry	Parmentier de lentilles à la tomate			Éclair à la vanille	
	vendredi	Friand au fromage	Rôti de dinde - Jus de viande lié aux herbes	Gratin d'épinard		Fruit de saison 🍏	

La Villedieu du Temple
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Médallion de surimi MSC 	Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche			Fruit de saison	
	mardi	Bouillon de légumes aux vermicelles	Pot au feu		Yaourt local au lait fermier sucré BIO  		
	mercredi	Salade verte à l'emmental	Aiguillettes de poulet du Gers façon rougaïl 	Semoule HVE 		Crème brûlée	
	jeudi		Rôti de porc de l'Aveyron  - Jus lié thym et citron	Rata de légumes Hivernale du chef	Vache qui rit	Spritz du chef	
	vendredi	Rosette Lyonnaise et cornichon porc local 	Carbonara de saumon MSC	Coquille HVE 		Fruit de saison 	

La Villedieu du Temple
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Crêpe au fromage	Sauté de dinde façon blanquette	Riz pilaf		Fruit de saison 🍏
mardi	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🍷	Carbonara de champignons et parmesan AOP 🍷	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche		Crème aux œufs du chef
mercredi	Salade texane aux lardons de porc d'aveyron 🍷	Fajitas au bœuf français 🇫🇷		Fromage blanc au miel	
jeudi	Pomelos rose	Colin MSC façon meunière 🐟	Frites		Panna cotta du Chef au coulis de fraises
vendredi	Salade de riz et maïs - Vinaigrette	Jambon blanc porc local 🍷	Clafoutis aux brocolis	Brie	

La Villedieu du Temple
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Betteraves à l'échalote - Vinaigrette gourmande	Tartiflette (Reblochon AOP) 🍷	Pommes de terre vapeur		Fruit de saison 🍏	
	mardi	Velouté de légumes verts	Bœuf régional façon bourguignon 🍷	Macaronis HVE		Crème dessert à la vanille	
	mercredi	Salade de pommes de terre aux herbes - Vinaigrette	Quiche au poulet du Gers 🍷	Salade verte	Yaourt aux fruits LOCAL		
	jeudi	Céleri rave et pomme en rémoulade au curry	Bolognaise de pois BIO 🍏	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche		Brownie au chocolat	
	vendredi		Calamars à la romaine	Purée de potiron	Carré frais	Compote de pommes et banane du chef	

La Villedieu du Temple
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Potage de légumes	Saucisse de Toulouse porc local 🍖	Lentilles vertes au jus		Liégeois à la vanille	
	mardi		Sauté de poulet fermiers du Gers Tex Mex 🍗	Frites	Tomme blanche	Ananas frais	
	mercredi	Salade de perles de pâtes au surimi MSC 🐟 - Vinaigrette	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef			Fruit de saison 🍏	
	jeudi	Pâté de foie local	Colin MSC pané 🐟	Brocolis à l'ail		Mousse au chocolat du chef	
	vendredi	Œuf mimosa	Sauce Carbonara	Torsade de blé et pois chiches HVE 🌾		Salade de fruits du chef	

La Villedieu du Temple
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Œuf mimosa	Nuggets végétariens	Haricots verts à l'étuvé	Yaourt nature sucré LOCAL	
mardi	Potage de légumes	Boulettes au bœuf  - sauce Dijonnaise	Penne HVE 		Flan au caramel
mercredi	Mousse de canard sur pain d'épices	Parmentier de canard au potiron			Verrine crème de mascarpone et fruit rouge
jeudi	Verrine de carotte façon guacamole , chèvre et son toast	Escalope de dinde panée au paprika du chef - Sauce cajun	Pomme pin		Buche de Noël au chocolat au lait et cookies
vendredi	Chiffonnade de batavia au maïs - Vinaigrette à la ciboulette	Risotto au jambon local et parmesan AOP 			Fruit de saison 