

Menus du 10 mai au 02 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE

Légende :



REPAS A THEME

REPAS VEGETARIEN

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNE A LA BOLOGNAISE SALADE POMME	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE FILET DE POISSON SAUCE AU CITRON RIZ BIO/ PETITS LEGUMES PETIT SUISSE SUCRE	ASCENSION	PONT

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
BETTERAVES ROUGES BIO AU GOUDA BLANC DE POULET SAUCE FORESTIERE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE AU GRATIN PATISSERIE DU JOUR	SALADE AU THON BŒUF AUX CAROTTES COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE MELON	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE FILET DE POISSON A LA PROVENÇALE SEMOULE BIO/ RATATOUILLE FROMAGE YAOURT AROMATISE	TOMATES PERSILLEES PANE VEGETARIEN POMMES DE TERRE FONDANTES/ PETITS POIS A L'AIL SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
PENTECOTE	MAÏS A LA VINAIGRETTE BŒUF MARENGO BIO FRITES/ SALADE FROMAGE BLANC BIO	REPAS ESPAGNOL CON TOMATE ROTI DE DINDE RIZ FAÇON PAELLA CREME CATALANE	SALADE COLESLAW FILET DE SAUMON PATES BIO ET RAPE FRAISES AU SUCRE

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
CAROTTES RAPEES LASAGNE VEGETARIENNE SALADE EDAM COMPOTE DE FRUITS BIO	CREPE AU FROMAGE JAMBON BLANC PUREE/ HARICOTS VERTS YAOURT MIXE	CHOU CHINOIS AU SURIMI BOULES BŒUF BIO A LA TOMATE SEMOULE BIO/ COURGETTES A L'AIL FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES BIO POISSON MEUNIERE CITRONNE RIZ BIO/ EPINARDS A LA CREME GLACE

lundi 7 juin	mardi 8 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
TOMATES A LA VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A LA DIJONNAISE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE AU BEURRE PATISSERIE DU JOUR	DUO DE CAROTTES ET CELERI PATES BIO VEGETARIENNES FROMAGE RAPE ANANAS FRAIS	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS GRATIN DE POISSON RIZ BIO/ BRUNOISE DE LEGUMES SALADE DE FRUITS FRAIS	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES STEAK DE BŒUF ET KETCHUP FRITES/ SALADE FLAN NAPPE AU CAMEL

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
SALADE VERTE AU MAÏS BOULETTES AUX LEGUMES SEMOULE BIO/ RATATOUILLE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	CONCOMBRE A LA BULGARE POISSON PANE SAUCE GRIBICHE TORTIS BIO/ CAROTTES VICHY FROMAGE NECTARINE	MELON EMINCE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR/ PETITS POIS A LA FRANÇAISE MOUSSE AU CHOCOLAT	CROISSON AU FROMAGE BŒUF BOURGUIGNON PUREE/ SALADE COUPE DE FRAISES

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
SALADE VERTE A LA MIMOLETTE NUGGETS VEGETARIENS SEMOULE BIO/ BRUNOISE DU SUD PECHE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE FILET DE POULET A LA PROVENÇALE GRATIN DE POMMES DE TERRE/ HARICOTS VERTS PATISSERIE DU JOUR	SURIMI A LA MAYONNAISE ROTI DE PORC AU CURRY PUREE DE PATATES DOUCES YAOURT SUCRE	TOMATE MOZZARELLA POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE RIZ BIO/ PETITS LEGUMES BANANE AU CHOCOLAT

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 1er juillet	vendredi 2 juillet
CELERI RAPE AUX POMMES PATES BIO VEGETALES AUX LEGUMES SAUCE TOMATE COMPOTE DE FRUITS	MAÏS AU THON BŒUF MARENGO FRITES/ SALADE CREME A LA VANILLE	MELON ET PASTèque CHIPOLATAS TABOULE ET CRUDITES GLACE	REPAS DU CHEF