



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 02 AU 03 SEPTEMBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
		CORDON BLEU	POISSON
		PATES BIO A LA TOMATE	SAUCE CITRONNEE
		FROMAGE RAPE	RIZ BIO – POEELE DE COURGETTES
		COMPOTE BIO	GLACE



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 06 AU 10 SEPTEMBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

TOMATE
MOZZARELLA

MACEDOINE
DE LEGUMES

MELON

OEUF DUR
A LA MAYONNAISE

LASAGNE
AUX LEGUMES

BOEUF A LA
BASQUAISE ET SES
LEGUMES

JAMBON BLANC

BLANQUETTE
DE POISSON

SALADE

SEMOULE BIO

FRITES – HARICOTS
BEURRE

COEUR DE BLE –
EPINARDS A LA CREME

FLAN NAPPE

COUPE DE NECTARINE

MIMOLETTE

KIRI

FROMAGE BLANC
SUCRE BIO

BANANE BIO



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MAIS A LA VINAIGRETTE	PIZZA
BOULES DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	VALESS	PARMENTIER DE POISSON
PUREE AUX LEGUMES	MACARONIS BIO – CAROTTES VICHY	SEMOULE BIO – BRUNOISE DE COURGETTES BIO	SALADE
YAOURT AROMATISE	FROMAGE RAPE	VACHE PICON	GLACE
	COCKTAIL DE FRUITS ET KIWI	COUPE DE FRUITS FRAIS	



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE

SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VEGETARIEN	
CHOU CHINOIS AUX DES DE FROMAGE	SAUCISSON SUR SALADE	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	MELON
CARBONNADE FLAMANDE	POISSON MEUNIERE	PATES BOLOGNAISE VEGETALE	STEAK HACHE DE VEAU
FRITES – SALADE	RIZ BIO – JULIENNE DE LEGUMES	LEGUMES	SAUCE BRUNE
RAISINS	PETIT SUISSE AROMATISE	EMMENTAL	P. DE TERRE ET BROCOLIS AU GRATIN
		PATISSERIE DU JOUR	MOUSSE AU CHOCOLAT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	MENU VEGETARIEN		
CELERI ET POMMES AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	TOMATES PERSILLEES	TOAST AU THON
FILET DE POISSON DU JOUR	CHILI VEGETALE	CHIPOLATAS GRILLE AUX HERBES	AIGUILLETES DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE BIO – POEELE DE COURGETTES	RIZ BIO	POMMES DE TERRE ET LENTILLES	COQUILLETES BIO ET RAPE
FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRAMBOISES	GOUDA	CREME A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS
	ANANAS FRAIS		



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 4 AU 8 OCTOBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VEGETARIEN		COCOON & COOKING Repas 100% local	
MACEDOINE DE LEGUMES	CROISILLON AU FROMAGE	POTAGE AUX LEGUMES DE LA REGION 	SALADE FROMAGERE
HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	FILET DE COLIN	FILET DE POULET A LA CREME	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS
SALADE VERTE	SAUCE HOLLANDAISE	TORTIS BIO – CAROTTES	FRITES – HARICOTS VERTS
POMME BIO	SEMOULE BIO – CONCASSE DE TOMATES	FROMAGE LOCAL	PRUNE
	YAOURT DE LA FERME	PATISSERIE DE LA CHEFFE	



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN			
CONCOMBRE A LA BULGARE	COUSCOUS GARNI	POTAGE AUX COURGETTES	MEDAILLON DE SURIMI
PANE VEGETAL	MERGUEZ – BOUL'AGNEAU	PATES BIO AU SAUMON	STEAK HACHE DE BOEUF
PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO – LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	SAUCE POIVRE
RIZ AU LAIT	CHANTENEIGE	BANANE BIO	P. DE TERRE PERSILLEES – PETITS POIS A L'AIL
	COMPOTE POMME-FRAISE		PETIT SUISSE SUCRE BIO



RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
TOMATES AU FROMAGE	POTAGE AU POTIRON	CELERI REMOULADE	TABOULE
BOEUF AUX CAROTTES	PATES A L'EGRENE VEGETAL FACON PROVENCALE	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	JAMBON CHAUD
FRITES - SALADE	ILE FLOTTANTE	RIZ BIO – BROCOLIS A LA CREME	SAUCE NORMANDE
POMME		EDAM	GRATIN DE P. DE TERRE - SALADE
		DONUT'S	DES DE POIRE AU CHOCOLAT