

Restaurant de Conchil le temple

Menus du 25 Avril au 3 Juin 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
BETTERAVES ROUGES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	CONCOMBRE BULGARE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON (MSC)	BOEUF AUX CHAMPIGNONS	LASAGNE VEGETARIENNE
POMMES DE TERRE DOREES	RIZ BIO	FRITES	SALADE
PETITS POIS	JULIENNE DE LEGUMES	CAMEMBERT BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET	

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CONCOMBRE BIO A LA BULGARE	MACEDOINE DE LEGUMES	ASCENSION	
CORDON BLEU SAUCE TOMATE	BOEUF AUX OIGNONS		
TORTIS BIO - BRUNOISE DU SUD	POMMES DE TERRE PERSILLEES		
FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS		
	GOUDA BIO		
	GLACE		

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
MAIS VINAIGRETTE	CROISSILLON AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE
POISSON PANE (MSC) SAUCE TARTARE	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE	CHIPOLATAS	PATES BIO
POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR	POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE
EPINARDS BIO	ET CHOU-FLEUR BIO AU GRATIN	RATATOUILLE	FROMAGE RAPE
YAOURT AROMATISE BIO	GLACE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	FRUIT DE SAISON (HVE)

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
CELERI RAPE PERSILLE	PASTEQUE	TOMATE AU THON	ANIMATION WESTERN
VALESS AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON	SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE	CHEESEBURGER
PATES AUX CHAMPIGNONS	RIZ BIO	COEUR DE BLE (IGP)	FRITES - SALADE
SALADE BIO	BRUOISE DE LEGUMES	PIPERADE	BUFFET DE FRUITS ET CHAMALLOW
YAOURT AROMATISE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS	EMMENTAL	FONTAINE AU CHOCOLAT
		PATISSERIE DU JOUR	

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE COLESLAW	TOMATES MOZZARELLA	POIS CHICHES A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA CREME
PATES BIO	BOEUF AUX CAROTTES BIO	POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON	QUICHE AU FROMAGE
A LA CARBONARA	FRITES	COEUR DE BLE (IGP)	PUREE DE CAROTTES
FROMAGE RAPE	GOUDA	COURGETTES BIO	SALADE BIO
BANANE BIO	ILE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC BIO ET COULIS	FRAISE

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE HAWAIIENNE	COUSCOUS GARNI (merguez - boul'agneau)	CAROTTES RAPEES A L'EDAM	BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLEES
NUGGETS DE POISSON (MSC) ET KETCHUP	SEMOULE BIO	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME BIO	SAUCISSE KNAKI
RIZ BIO	LEGUMES	TORTIS BIO - FROMAGE RAPE	POMMES DE TERRE
EPINARDS	MIMOLETTE	BRUNOISE DE LEGUMES	LENTILLES
MELON	CREME AU CHOCOLAT	POMME	VACHE QUI RIT
			GATEAU DE LA CHEFFE

