

# Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 29 Aout au 21 Octobre 2022



LEGENDE

Produits bio  
Repas végétarien



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'EDAM
			CORDON BLEU	POISSON MEUNIERE (MSC) SAUCE HOLLANDAISE
			PATES BIO A LA TOMATE	RIZ BIO
			COMPOTE BIO	POELEE DE COURGETTES BIO
				GLACE

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ET PATES A LA TOMATE	MEDAILLON DE SURIMI		MACEDOINE DE LEGUMES	TOMATES MOZZARELLA
PIZZA AU FROMAGE	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS		CHIPOLATAS GRILLEES	FILET DE POISSON MEUNIERE (MSC)
SALADE	PUREE ET SALADE		POMME DE TERRE ET LENTILLES	RIZ BIO
ANANAS FRAIS BIO	FROMAGE RAPE BIO		CREME A LA VANILLE	POELEE DE COURGETTES
	FROMAGE BLANC BIO AUX COULIS DE FRUITS FRAIS			SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES	TOMATES PERSILLEES		CELERI RAPE A LA MIMOLETTE	OEUF A LA MAYONNAISE
LASAGNE VEGETALE	JAMBON BLANC		BOEUF A LA BASQUAISE	FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON
SALADE	FRITES		ET SES LEGUMES	COEUR DE BLE
NECTARINE	HARICOTS VERTS		SEMOULE BIO	EPINARDS A LA CREME
	MIMOLETTE		ECLAIR	SALADE DE FRUITS FRAIS
	FROMAGE BLANC BIO SUCRE			

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CROISILLON AU FROMAGE	PECHE AU THON		CELERI RAPE PERSILLE	POTAGE DU JOUR
FILET DE COLIN (MSC) SAUCE HOLLANDAISE	SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE		PATES BIO	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS
COEUR DE BLE	FRITES		SAUCE AU FROMAGE	RIZ BIO
CAROTTES VICHY	SALADE		FRUIT DE SAISON	POELEE DE LEGUMES
POMME	GOUDA			GATEAU AU CHOCOLAT
	MOUSSE AU CHOCOLAT			

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
CREPE AU FROMAGE	CHOU CHINOIS AU SURIMI		PASTEQUE	SALADE DE MAIS
CHIPOLATAS	BOEUF BIO A L'ECHALOTE		NUGGETS DE VOLAILLE	PARMENTIER DE POISSON (MSC)
SEMOULE BIO	PATES AU FROMAGE		POMMES DE TERRE AU BEURRE	SALADE BIO
RATATOUILLE	BRUNOISE DE LEGUMES		PETITS POIS	POIRE AU CHOCOLAT
PECHE	EMMENTAL		GLACE	
	YAOURT AUX FRUITS			

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
CAROTTES RAPEES LOCALES			MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE AUX LEGUMES BIO
STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE	COUSCOUS GARNI ( MERGUEZ - POULET - LEGUMES )		FILET DE POISSON DU JOUR SAUCE HOLLANDAISE	PANE VEGETAL
PUREE SALADE	SEMOULE BIO		RIZ	PATES BIO
	FROMAGE LOCAL		LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES
YAOURT LOCAL	COMPOTE DE POMMES BIO		FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	CHARCUTERIE ET CORNICHONS		MELON	TOMATES AU BASILIC
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE	BLANQUETTE DE POISSON (MSC)		BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE	CARBONNADE FLAMANDE
POMMES DE TERRE	RIZ BIO		TORTIS BIO	FRITES
ET BROCOLIS BIO AU GRATIN	JULIENNE DE LEGUMES		RATATOUILLE	SALADE
BANANE BIO	CAMEMBERT		DONUT	SALADE DE FRUITS
	YAOURT AROMATISE BIO			

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
POTAGE AUX LEGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE		SALADE FROMAGERE	SALADE COLESLAW
PATES BIO	BOEUF AUX CAROTTES BIO		FILET DE POISSON (MSC) SAUCE CITRONNEE	BURGER DE VEAU A LA NORMANDE
A L'EGRENE VEGETAL	FRITES		RIZ BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT		FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS
	FROMAGE BLANC BIO		TARTE AU FLAN	BANANE AU CHOCOLAT