

# Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 07 Novembre au 16 Décembre 2022



LEGENDE

Produits bio  
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE BULGARE		<b>MENU HALLOWEEN</b>	FERIE
PANÉ VALESS	MERGUEZ		VELOUTÉ DE LA SORCIÈRE	
PATES BIO AU FROMAGE	SEMOULE - RATATOUILLE		SAUTÉ DE BOEUF À LA DIABLE	
			PURÉE FANTÔME	
COMPOTE BIO	YAOURT BRASSÉ		GATEAU AUX ARAIGNÉES	

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE DU JOUR		DUO DE CÉLÉRI - CAROTTES	SALADE COMPOSEE AU MAIS
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE SUPREME	CARBONNADE FLAMANDE		TARTIFLETTE	FILET DE LIEU (MSC) SAUCE ESTRAGON
PATES BIO	FRITES - SALADE		SALADE	RIZ BIO
HARICOTS VERTS	YAOURT AROMATISE BIO		SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	POELEE DE CHAMIGNONS ET CAROTTES BIO
FRUIT DE SAISON				MIMOLETTE
				TARTE AUX POMMES

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
CHOU CHINOIS AU SURIMI	MACEDOINE DE LEGUMES		CAROTTES RAPEES À LA VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR
ESCALOPE DE DINDE NORMANDE	JAMBON BLANC (Label Rouge)		<b>HACHIS PARMENIER BIO</b>	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH
FRITES	COQUILLETES BIO SAUCE AUX CHAMIGNONS		SALADE	RIZ
GOUDA	FROMAGE RAPE		CREME DESSERT À LA VANILLE	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS FRAIS			<b>BANANE BIO</b>

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<b>CAROTTES RAPEES BIO ET VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES</b>			<b>REPAS DE NOEL</b>	POTAGE DU JOUR
TORTELLINIS RICOTTA - ÉPINARDS	SAUCISSE DE TOULOUSE		MOUSSE DE CANARD	POISSON MEUNIÈRE (MSC) SAUCE TARTARE
SAUCE AU FROMAGE	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE		FILET DE POULET SAUCE AUX CHAMIGNONS	RIZ BIO
FRUIT DE SAISON (HVE)	POMMES DE TERRE		POMMES DUCHESSES - PETITS POIS	PETITS LEGUMES
	TOMME BLANCHE		FROMAGE	
	MOUSSE AU CHOCOLAT		DESSERT DE NOEL	<b>COMPOTE BIO</b>

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE FROMAGERE		TOMATE À LA VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR
SAUCISSE DE VOLAILLE	CARBONARA DE SAUMON (MSC)		SAUTE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PATES BIO</b>		RIZ CREOLE (IGP)	POMMES DE TERRE RISSOLEES
POELEE DE LEGUMES	FROMAGE RÂPÉ		JULIENNE DE LEGUMES	SALADE
VELOUTE AUX FRUITS	POIRE AU CHOCOLAT		BROWNIES DU CHEF	<b>VACHE QUI RIT BIO</b>
				FRUIT DE SAISON

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
	CAROTTES RAPEES AU CITRON		CELERI REMOULADE	CROISILLON AU FROMAGE
MAIS VINAIGRETTE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE		SAUTE DE PORC AUX ÉPICES	FILET DE POULET (LR) SAUCE AUX HERBES
POISSON MEUNIÈRE	<b>PENNES BIO</b>		SEMOULE DU SUD	POMMES DE TERRE
RIZ - ÉPINARDS	FROMAGE RÂPÉ		BRUNOISE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES
EDAM			FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
COUPE DE KIWIS	FLAN NAPPÉ			