

# Restaurant de Conchil le Temple

## Menus du 27 Février au 14 Avril 2023



**LEGENDE**

Produits bio  
Repas végétarien

Repas à thème



*Menus sous réserve d'approvisionnement*

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE FROMAGERE		CAROTTES RÂPÉES	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU	ROTI DE PORC SAUCE SUPREME		<b>PATES BIO</b>	FILET DE POISSON SAUCE AU CITRON
<b>SEMOULE BIO SAUCE TOMATE</b>	POMMES DE TERRE AU THYM		<b>A LA NAPOLITAINE</b>	<b>RIZ BIO</b>
	PETITS POIS		TOMME	JULIENNE DE LÉGUMES
COMPOTE DE FRUITS			DONUTS	
	<b>YAOURT SUCRÉ BIO</b>			FRUIT DE SAISON

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
POTAGE DU JOUR	PECHE AU THON		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE ET CORNICHONS
<b>PATES BIO</b>	EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE		SAUTÉ DE DINDE À LA FORESTIÈRE	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE
A LA CARBONARA	FRITES - HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE - PETITS POIS CAROTTES	RIZ - BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE RÂPÉ	MIMOLETTE			
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ		COMPOTE DE FRUITS	<b>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</b>

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
SAUCISSON A L'AIL	<b>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE</b>		POTAGE DU JOUR	SALADE COLESLAW
FILET DE POULET ROTI	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE		FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE	<b>PAVÉ AU FROMAGE</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	POMMES DE TERRE - LENTILLES AUX CAROTTES		<b>RIZ BIO - BROCOLIS BIO</b>	<b>PÂTES BIO À LA TOMATE</b>
LÉGUMES COUSCOUS	EDAM		VACHE QUI RIT	
	GÂTEAU AUX POMMES MAISON			FRUIT DE SAISON
CREME À LA VANILLE			YAOURT AROMATISE	

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
CONCOMBRE A LA BULGARE	<b>BETTERAVES BIO AUX POMMES</b>		CELERI REMOULADE AUX AGRUMES	SALADE DE MAIS
HACHIS PARMENTIER	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON		FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE	<b>RAVIOLIS AUX LÉGUMES</b>
	BLE		SEMOULE	<b>VACHE QUI RIT BIO</b>
SALADE	LÉGUMES		COURGETTES	
FRUIT DE SAISON	TOMME			YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS
	SALADE DE FRUITS FRAIS		CARROT CAKE AU CITRON	

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
CHOU CHINOIS AU SURIMI	POTAGE DU JOUR		SALADE DE MAIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU JUS D'ANANAS
BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	CARBONNADE FLAMANDE		PÂTES CARBONARA	FILET DE POISSON SAUCE CRÈME
<b>SEMOULE BIO</b>	FRITES - SALADE		FROMAGE RÂPÉ	<b>RIZ BIO - ÉPINARDS</b>
LEGUMES DU SUD	CAMEMBERT			
	FRUIT DE SAISON		<b>BANANE BIO AU CHOCOLAT</b>	CLAFOUTIS A L'ANANAS
<b>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</b>				

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
PÂQUES	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE		OEUF DUR A LA MAYONNAISE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
	BOEUF BOURGUIGNON		CHIPOLATAS SAUCE MOUTARDE	MARMITE DU PECHEUR
	<b>PÂTES BIO</b>		POMMES DE TERRE	AUX LEGUMES - POMMES DE TERRE
	CHAMPIGNONS		LENTILLES	
	POIRE AU SIROP		FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	TOMATE VINAIGRETTE		CONCOMBRE BULGARE	CREPE AU FROMAGE
<b>LASAGNE AUX LEGUMES</b>	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE		TARTIFLETTE	EMINCE DE DINDE SAUCE COCO CURRY
SALADE	<b>RIZ BIO - DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS</b>		SALADE	PURÉE DE CAROTTES
	TOMME BLANCHE			
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT AROMATISE BIO</b>		FONDANT AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE	SALADE DE FRUITS FRAIS