

Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 11 mars au 19 avril

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	STEAK DE FROMAGE	FRICASSÉE DE POISSON
PÂTES BIO À LA TOMATE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	RIZ BIO
	HARICOTS VERTS À L'AIL	RATATOUILLE	CAROTTES BIO
COMPOTE	FROMAGE		
	CRÈME AU CHOCOLAT	BANANE BIO	YAOURT AROMATISÉ

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	REPAS DE PÂQUES	POTAGE	CHOU CHINOIS À LA MIMOLETTE
Lundi de Pâques	PÊCHE AU THON	PÂTES BIO	GRATIN DE COLIN
	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	À LA CARBONARA DE LÉGUMES	RIZ BIO
	POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS	FROMAGE RAPÉ	BRUNOISE DE LÉGUMES
	VACHE PICON		
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPE DE KIWI	CRÈME DESSERT VANILLE

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
TOMATES AU MAIS	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON	SALADE COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE MOUTARDE	COLOMBO DE POISSON	LASAGNES AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE	RIZ BIO	SALADE VERTE	SEMOULE BIO
LENTILLES	JULIENNE DE LÉGUMES		LÉGUMES RATATOUILLE
	MIMOLETTE	SALADE DE FRUITS	
FROMAGE BLANC BIO	POMME BIO		CAKE CHEVALIER DU CHEF

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CHARCUTERIE ET CORNICHON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	
FILET DE LIEU À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON	CROQUE AU FROMAGE	COUSCOUS AU POULET
RIZ BIO	ET SES LÉGUMES	PÂTES BIO SAUCE TOMATE	SEMOULE BIO
CHOU FLEUR EN GRATIN	FRITES		LÉGUMES COUSCOUS
	TOMME BLANCHE	SALADE DE FRUITS	EDAM
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE	MELON		GLACE

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	REPAS À THÈME : L'IRLANDE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU CHINOIS AU SURIMI
FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	BROTCHAN FOLTCHEP (POTAGE POIREAU ET FLOCON D'AVOINE)	CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	AIGUILLETTE DE POULET BIO SAUCE PROVENCALE
COEUR DE BLÉ	SHEPHERD'S PIE	RIZ	PÂTES BIO
ÉPINARDS À LA CRÈME	SALADE VERTE		POËLÉE DE CHAMPIGNONS
	FROMAGE	YAOURT BRASSÉ	
COUPE BANANE BIO SAUCE CHOCOLAT	CRUMBLE AUX POMMES		FLAN NAPPÉ

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
OEUF DUR À LA MAYONNAISE	SALADE AU SURIMI	REPAS À THÈME : LA TUNISIE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	CHIPOLATAS AUX HERBES	CONCOMBRE À L'ANETH	LASAGNES DE BOEUF
RIZ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RAGOUT TUNISIEN (Volaille bio)	SALADE VERTE
ÉPINARDS	ET CAROTTES	SEMOULE BIO	
	FROMAGE	LÉGUMES DU SUD	COMPOTE
BANANE BIO	YAOURT AROMATISÉ BIO	ANANAS AU SIROP	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"