

Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 06 Mai au 05 Juillet 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
FRIAND AU FROMAGE	TOMATES EN VINAIGRETTE		
GRATIN DE LÉGUMES	CORDON BLEU		
COQUILLETTES BIO	POMMES DE TERRE		
FROMAGE RÂPÉ	PETITS POIS		
COMPOTE BIO	CRÈME À LA VANILLE		

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES	MELON	OEUF MIMOSA
PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	CHIPOLATAS AUX HERBES	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
MACARONIS BIO	FRITES	POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
POMME	SALADE VERTE	CHOU FLEUR	ÉPINARDS À LA CRÈME
	FROMAGE		YAOURT AROMATISÉ BIO
	FLAN AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SAUCISSON ET CORNICHON	SALADE AU FROMAGE	DUO CÉLERI/CAROTTE RÉMOULADE
	BLANQUETTE DE POISSON	CROQ' FROMAGE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF MARENGO
	ET SES LÉGUMES	COEUR DE BLÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	COQUILLETTES BIO	PIPERADE	SALADE VERTE
	FROMAGE		BANANE BIO AU CHOCOLAT
	COUPE DE KIWI	FROMAGE BLANC À LA FRAMBOISE	

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES ROUGES BIO À LA BULGARE	REPAS À THÈME : LE BRÉSIL	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	PIZZA
BOULETTES AU BOEUF BIO AUX OIGNONS	SALADE À L'ANANAS	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	JAMBON BLANC
POMMES SAUTÉES	MOQUECA DE PEIXE (Ragout de poisson)	SEMOULE BIO	TORTIS BIO
HARICOTS VERTS	RIZ - CONCASSÉ DE TOMATES	ET COURGETTES	LÉGUMES DU SUD
POMME	FROMAGE	POT DE GLACE	
	TORTA DE LIMAO (Tarte au citron)		FRUIT DE SAISON

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
TABOULÉ	CÉLERI RÂPÉ AU CURRY	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	MELON
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	CARBONARA DE POISSON	PANÉ AU FROMAGE	RAVIOLIS GRATINÉS
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PENNES BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE
FROMAGE		RATATOUILLE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON		COMPOTE BIO

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
SALADE COESLAW	SALADE DE TOMATES	MELON	
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	COUSCOUS (MERGUEZ, BOULETTES D'AGNEAU)
COQUILLETTES BIO	POMMES DE TERRE	FRITES	SEMOULE BIO
CRÈME AU CHOCOLAT	ÉPINARDS	SALADE VERTE	LÉGUMES COUSCOUS
	CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ BIO	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON		

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	REPAS À THÈME : L'AMÉRIQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	HAMBURGER	VALESS	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE	FRITES	COQUILLETTES BIO	RIZ PILAF
LENTILLES	SALADE VERTE	SAUCE TOMATE	CAROTTES VICHY BIO
FRUIT DE SAISON	SUNDAE	FROMAGE RÂPÉ	
		YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE AU FROMAGE	
STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE TOMATE	LASAGNE VÉGÉTALE	CROUSTIBAT DE POISSON	CARBONNADE FLAMANDE
COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE	RIZ BIO	PÂTES BIO
TOMATE BIO	EDAM	BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES KIRI
À LA PROVENÇALE	PETIT SUISSE SUCRÉ	MELON	POT DE GLACE
FRUIT DE SAISON			

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
OEUF DU MAYONNAISE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	TOMATES BIO À LA VINAIGRETTE	
MACARONIS BIO	ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	FISH AND CHIPS
AUX LÉGUMES	POMMES DE TERRE ET PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FROMAGE
SAUCE TOMATE		SALADE VERTE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT	