

Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 02 Septembre au 18 Octobre 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL
À LA VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE	SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	BOULGOUR
PÂTES BIO	HARICOTS VERTS À L'AIL	COURGETTES BRAISÉES	CAROTTES BRAISÉES
COMPOTE BIO	CRÈME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE
			YAOURT AROMATISÉ

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
CÉLÉRI RÂPÉ AUX RAISINS	PÊCHE AU THON	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
CROUSTI FROMAGE	BOULES DE VEAU MARENGO	FILET DE COLIN MARINIÈRE	PÂTES BIO
PENNES AUX LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES	POMMES BOULANGÈRES	À LA BOLOGNAISE
		HARICOTS VERTS	FROMAGE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME PRALINÉE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON
		SUNDAE	

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	PASTÈQUE ET MELON	SALADE DE TOMATES	REPAS A THEME : LE JAPON
BLANQUETTE DE POISSON	RÔTI DE PORC AU JUS	PASTA PARTY (pâtes bio)	DONBURI AU BOEUF SAUCE SOJA
RIZ	Frites	SAUCE MOZZARELLA	PÂTES
ÉPINARDS À LA CRÈME	SALADE	LÉGUMES DU SUD	LÉGUMES THAI
FROMAGE		COUPE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC		YAOURT MIXÉ

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE VERTE AU SURIMI	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE EXOTIQUE	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE
LIEU NOIR SAUCE DIEPPOISE	FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS	BOEUF AUX CAROTTES
RIZ BIO	Frites	SAUCE FROMAGE	COEUR DE BLÉ
FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS		
FROMAGE		GÂTEAU À LA BANANE	SALADE DE FRUITS
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON		

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
CAROTTES RÂPÉES	CÉLÉRI AUX POMMES	SAUCISSON ET CORNICHON	SALADE DE TOMATES
BOULES D'AGNEAU AUX ÉPICES	CARBONNADE FLAMANDE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	PASTA PARTY
EBLY	Frites	RIZ	SAUCE CHEDDAR
RATATOUILLE	SALADE	JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME DESSERT AU CAMEL
		FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	STREET FOOD STREET GOOD	BETTERAVES ROUGES BIO
CORDON BLEU	TAJINE DE BOEUF	POTAGE DUBARRY	CARBONARA DE POISSON
RIZ THAI	SEMOULE BIO	PITA FALAFEL	PÂTES BIO
JULIENNE DE LÉGUMES	LÉGUMES TAJINE	SAUCE BLANCHE	
			FRUIT DE SAISON
POIRE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE SUCRÉ	DONUT AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT	

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
OEUF DUR À LA MAYONNAISE	MAIS VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	TOMATE MOZZARELLA
LASAGNES VÉGÉTALES	RÔTI DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	JAMBON BLANC	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
SALADE	RIZ BIO	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE
	POÊLÉE DE CAROTTES ET CHAMPIGNONS	BUTTERNUT RÔTI	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE		
	CRÈME AU CHOCOLAT	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

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"