




# Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024

LEGENDE

 Produits bio

 Repas végétarien

 Repas à thème

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE AUX OIGNONS		CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU	LASAGNE VEGETALE		BOEUF MARENGO	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
BLE - LEGUMES DU SUD	SALADE		POMMES DE TERRE	ECRASE DE POMMES DE TERRE
			PETITS POIS	EPINARDS
COMPOTE DE FRUITS BIO	CLEMENTINE		TARTE AU CHOCOLAT	CREME A LA VANILLE

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES	MAIS A LA VINAIGRETTE		POTAGE AUX VERMICELLES	SALADE COLESLAW
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON		CROUSTIBAT DE POISSON	PATES A LA CARBONARA DE LEGUMES
SALADE	ET SES LEGUMES		RIZ	SAUCE TOMATE
	BLE		CHOU FLEUR	
CLEMENTINE	FROMAGE			GATEAU MARBRE
	FROMAGE BLANC SUCRE		POIRE AU CHOCOLAT	

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE A LA MIMOLETTE		DUO CAROTTE - CELERI	VELOUTE DE POTIRON
	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE BARBECUE		FILET DE COLIN SAUCE CREME	PATES SAUCE FROMAGERE
	FRITES		RIZ BIO	SALADE
	HARICOTS VERTS		BROCOLIS	
	VACHE QUI RIT			BANANE AU CHOCOLAT
	YAOURT AROMATISE		CREME AU CAMEL	

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTE D'ENDIVES		MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
HACHIS PARMENTIER	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE		SAUTE DE PORC	CROQUE TOMATE MOZZARELLA
SALADE	RIZ		FRITES	PATES
	BROCOLIS		PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE
FRUIT DE SAISON				FLAN NAPPE CAMEL
	YAOURT BRASSE		SALADE DE FRUITS FRAIS	

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
PIZZA MARGARITA	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON		SALADE DE CHOU CHINOIS	REPAS A THEME : LA POLOGNE
PANE VALESS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON		BOULETTES AU VEAU SAUCE CURRY	POTAGE
RIZ FACON PAELLA	GRATIN DE POMMES DE TERRE		PATES	SAUCISSE
GOUDA	CAROTTES		POEELE A LA COURGE ET TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE - CHOU
FRUIT DE SAISON				TARTE AUX POMMES
	FLAN A LA VANILLE		SALADE DE FRUITS	

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CREPE AU FROMAGE	DUO CAROTTES ET CELERI		REPAS DE NOEL	SALADE COMPOSEE
FALAFEL SAUCE TOMATE	PATES		MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	FILET DE COLIN SAUCE ECHALOTE
SEMOULE	A LA BOLOGNAISE		FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE	POMMES DE TERRE
LEGUMES TAJINE	FROMAGE RAPE		POMMES PINS - POEELE CAMPAGNARDE	DUO DE PANAIS - CAROTTES
	BANANE AU CHOCOLAT		BUCHE GLACEE	FROMAGE
ILE FLOTTANTE				FRUIT DE SAISON

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
POTAGE	OEUF A LA MAYONNAISE		CONCOMBRE A LA BULGARE	POTAGE AU POTIMARRON
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	PASTA PARTY		JAMBON BLANC	GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE
RIZ	SAUCE AU FROMAGE		FRITES	SEMOULE
BRUNOISE DE LEGUMES			SALADE	PETITS LEGUMES
	FRUIT DE SAISON			CAMEMBERT
YAOURT SUCRE BIO			MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS



## 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"