

Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 24 Février au 04 Avril 2025

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	POTAGE AUX OIGNONS	SALADE COLESLAW	MACEDOINE A LA VINAIGRETTE
CORDON BLEU	BLANQUETTE DE POISSON	SAUTE DE PORC A LA CHARCUTIERE	ROTI DE DINDE A LA PROVENCALE
PATES A LA TOMATE	ET SES LEGUMES	POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES
COMPOTE BIO	COEUR DE BLE	GRATIN DE CHOU FLEUR	BANANE BIO
	FROMAGE		
	YAOURT SUCRÉ	ECLAIR	

lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	REPAS A THEME DU NORD :	CHARCUTERIE ET CONDIMENT
COUSCOUS (merguez, boulettes à l'agneau)	PARMENTIER VEGETAL	VELOUTE À L'OIGNON	FILET DE POISSON SAUCE AURORE
SEMOULE	SALADE	FILET DE POULET AU MAROILLES	RIZ
LEGUMES COUSCOUS	FROMAGE BLANC ET COULIS	FRITES - SALADE	BROCOLIS
			MIMOLETTE
BANANE AU CHOCOLAT		GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
OEUF MAYONNAISE	SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE AUX LEGUMES	CAROTTES RAPEES
MAC AND CHEESE	FILET DE POULET A LA FORESTIERE	POISSON PANE SAUCE TARTARE	HACHIS PARMENTIER
(GRATIN DE PATES AU FROMAGE)	POMMES DE TERRE DOREES	RIZ	SALADE
	HARICOTS VERTS	EPINARDS A LA CREME	COMPOTE
CLEMENTINE	BEIGNET DE MARDI GRAS	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	

lundi 31 mars	mardi 01 er avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
FEUILLETE HOT DOG	MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE A LA BULGARE	NUGGETS DE VOLAILLE
BOEUF MARENGO	POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES VEGETALES	NUGGETS DE VOLAILLE
ET SES LEGUMES	RIZ	SALADE	POMMES DE TERRE AU BEURRE
BLE	EPINARDS	KIRI	PETITS POIS AU JUS
	YAOURT AROMATISE	GLACE	
FRUIT DE SAISON			SALADE DE FRUITS

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
PIZZA AU FROMAGE	CHOU CHINOIS AU SURIMI	COLESLAW	SALADE DE PERLES
FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE	BOEUF BOURGUIGNON	CROUSTI FROMAGE	STEAK HACHE AU VEAU A L'ÉCHALOTE
RIZ	POMMES DE TERRE	PATES	POMMES DE TERRE
BRUNOISE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	POELEE DE LEGUMES AUX CHAMPIGNONS	CHOU FLEUR GRATINE
FROMAGE		SALADE DE FRUITS DU CHEF	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE		MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
SALADE DE MAIS	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	TOMATE MOZZARELLA
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	WATERZOI DE POISSON	BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIERE	PATES
SEMOULE	RIZ AUX LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES	SAUCE CARBONARA
RATATOUILLE	FROMAGE	HARICOTS VERTS	
	CREME DESSERT CAMEL		FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		ECLAIR AU CHOCOLAT	

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"