



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



## SEMAINE DU 02 AU 03 SEPTEMBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
		CORDON BLEU	POISSON
		PATES BIO A LA TOMATE	SAUCE CITRONNEE
		FROMAGE RAPE	RIZ BIO – POEELE DE COURGETTES
		COMPOTE BIO	GLACE



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 06 AU 10 SEPTEMBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

TOMATE  
MOZZARELLA

MACEDOINE  
DE LEGUMES

MELON

OEUF DUR  
A LA MAYONNAISE

LASAGNE  
AUX LEGUMES

BOEUF A LA  
BASQUAISE ET SES  
LEGUMES

JAMBON BLANC

BLANQUETTE  
DE POISSON

SALADE

SEMOULE BIO

FRITES – HARICOTS  
BEURRE

COEUR DE BLE –  
EPINARDS A LA CREME

FLAN NAPPE

COUPE DE NECTARINE

MIMOLETTE

KIRI

FROMAGE BLANC  
SUCRE BIO

BANANE BIO



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MAIS A LA VINAIGRETTE	PIZZA
<b>BOULES DE BOEUF BIO</b> A LA PROVENCALE	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	VALESS	PARMENTIER DE POISSON
PUREE AUX LEGUMES	<b>MACARONIS BIO</b> – CAROTTES VICHY	<b>SEMOULE BIO – BRUNOISE DE COURGETTES BIO</b>	SALADE
YAOURT AROMATISE	FROMAGE RAPE	VACHE PICON	GLACE
	COCKTAIL DE FRUITS ET KIWI	COUPE DE FRUITS FRAIS	



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE

## SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VEGETARIEN	
CHOU CHINOIS AUX DES DE FROMAGE	SAUCISSON SUR SALADE	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	MELON
CARBONNADE FLAMANDE	POISSON MEUNIERE	PATES BOLOGNAISE VEGETALE	STEAK HACHE DE VEAU
FRITES – SALADE	RIZ BIO – JULIENNE DE LEGUMES	LEGUMES	SAUCE BRUNE
RAISINS	PETIT SUISSE AROMATISE	EMMENTAL	P. DE TERRE ET BROCOLIS AU GRATIN
		PATISSERIE DU JOUR	MOUSSE AU CHOCOLAT





# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


	MENU VEGETARIEN		
CELERI ET POMMES AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	TOMATES PERSILLEES	TOAST AU THON
FILET DE POISSON DU JOUR	CHILI VEGETALE	CHIPOLATAS GRILLE AUX HERBES	AIGUILLETES DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE BIO – POEELE DE COURGETTES	RIZ BIO	POMMES DE TERRE ET LENTILLES	COQUILLETES BIO ET RAPE
FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRAMBOISES	GOUDA	CREME A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS
	ANANAS FRAIS		



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



## SEMAINE DU 4 AU 8 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN		COCOON & COOKING Repas 100% local 	
MACEDOINE DE LEGUMES	CROISILLON AU FROMAGE	POTAGE AUX LEGUMES DE LA REGION	SALADE FROMAGERE
HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	FILET DE COLIN	FILET DE POULET A LA CREME	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS
SALADE VERTE	SAUCE HOLLANDAISE	TORTIS BIO – CAROTTES	FRITES – HARICOTS VERTS
POMME BIO	SEMOULE BIO – CONCASSE DE TOMATES	FROMAGE LOCAL	PRUNE
	YAOURT DE LA FERME	PATISSERIE DE LA CHEFFE	



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN			
CONCOMBRE A LA BULGARE	COUSCOUS GARNI	POTAGE AUX COURGETTES	MEDAILLON DE SURIMI
PANE VEGETAL	MERGUEZ – BOUL'AGNEAU	PATES BIO AU SAUMON	STEAK HACHE DE BOEUF
PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO – LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	SAUCE POIVRE
RIZ AU LAIT	CHANTENEIGE	BANANE BIO	P. DE TERRE PERSILLEES – PETITS POIS A L'AIL
	COMPOTE POMME-FRAISE		PETIT SUISSE SUCRE BIO



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CONCHIL LE TEMPLE



## SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
TOMATES AU FROMAGE	POTAGE AU POTIRON	CELERI REMOULADE	TABOULE
BOEUF AUX CAROTTES	PATES A L'EGRENE VEGETAL FACON PROVENCALE	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	JAMBON CHAUD
FRITES - SALADE	ILE FLOTTANTE	RIZ BIO – BROCOLIS A LA CREME	SAUCE NORMANDE
POMME		EDAM	GRATIN DE P. DE TERRE - SALADE
		DONUT'S	DES DE POIRE AU CHOCOLAT