



# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 2 au 08 Janvier 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	MACEDOINE DE LEGUMES		DUO CAROTTES-CÉLERI	POTAGE AU POTIRON
	CORDON BLEU		TARTIFLETTE	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE ANETH
	PATES BIO A LA TOMATE		SALADE	RIZ BIO
	FROMAGE RAPE			BRUNOISE DE LÉGUMES
	COMPOTE DE FRUITS BIO		SALADE DE FRUITS FRAIS DE LA CHEFFE	GOUDA
				GALETTE DES ROIS





# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 09 au 15 Janvier 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CHOU CHINOIS AU SURIMI		CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLEES
PANÉ VALESS	CARBONNADE FLAMANDE		GRATIN DE POISSON	CARBONARA
SEMOULE BIO	Frites - HARICOTS VERTS		COEUR DE BLE - EPINARDS A LA CREME	FROMAGE RÂPÉ
LÉGUMES À LA PROVENÇALE	SAINT NECTAIRE (AOP)			SALADE
FRUIT DE SAISON	VERRINE D'AUTOMNE POMME PETIT BEURRE		YAOURT SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON





# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 16 au 22 Janvier 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
SALADE VERTE AU MAIS	POTAGE AU POTIMARRON		CONCOMBRE BULGARE	SALADE COLESLAW
<b>PATES BIO</b>	POISSON PANE (MSC) SAUCE TARTARE		<b>SAUTE DE DINDE BIO FACON BLANQUETTE</b>	RÔTI DE PORC SAUCE CAMEMBERT
SAUCE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE - BROCOLIS		<b>ET SES LEGUMES - RIZ BIO</b>	DUO DE PURÉES (pommes de terre, patates douces)
	TOMME NOIRE			
<b>BANANE BIO AU CHOCOLAT</b>	FEUILLETÉ AUX POMMES		CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON



# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 23 au 29 Janvier 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
CREPE AU FROMAGE	PÊCHE AU THON		CELERI RAPE AUX POMMES	SALADE DE MAIS
RIZ CANTONNAIS	AIGUILLETES DE POULET AU THYM		POISSON MEUNIÈRE	BOLOGNAISE
VACHE QUI RIT BIO	FRITES - HARICOTS BEURRE		GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR	PATES BIO
			BUCHETTE LAIT MELANGEE	FROMAGE RAPE
	MOUSSE AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS DE LA CHEFFE
COMPOTE DE FRUITS BIO				



# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 30 Janvier au 5 Février 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
SALADE VERTE AU FROMAGE			MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE À LA COURGETTE
POISSON (MSC) SAUCE HOLLANDAISE	EMINCE DE PORC SAUCE POIVRE		LASAGNE DE LEGUMES	FILET DE POULET AUX HERBES
RIZ BIO - EPINARDS A LA CREME	POMMES BOULANGERES - PETITS POIS		SALADE	DUO DE PUREES
	MIMOLETTE			
YAOURT AROMATISÉ	COUPE D'ANANAS		CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON





# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 6 au 12 Février 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES		POTAGE DU JOUR	CRÊPE AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES	SAUCISSE		BOEUF A LA TOMATE	DOS DE COLIN (MSC) FACON BLANQUETTE
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE		FRITES - SALADE	COEUR DE BLE - JULIENNE DE LEGUMES
FRUIT DE SAISON	LENTILLES		TOMME NOIRE	
	GATEAU AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE		COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE BIO



# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 13 au 19 Février (Vacances scolaires)

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
	SALADE VERTE COMPOSEE			MACEDOINE DE LEGUMES
CHILI CON CARNE	BLANC DE POULET ROTI	PANE VEGETAL	BURGER DE VEAU SAUCE ECHALOTE	VOL AU VENT DE POISSON
RIZ BIO	POMMES DE TERRE DOREES	PATE BIO	POMMES DE TERRE - BROCOLIS GRATINES	SALADE
PETIT MOULE	HARICOTS VERTS BIO	POTIRON A LA CREME	VACHE QUI RIT	
FRUIT DE SAISON		SAINT PAULIN	FLAN NAPPE AU CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF
	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE BIO		



# Restaurant de Conchil le Temple

## Semaine du 20 au 26 Fevrier 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
	CELERI RAPE AU CURRY	CHOU-FLEUR A LA POLONAISE	CHARCUTERIE ET CORNICHONS	
SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	TORTELLINIS AU FROMAGE	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON	AIGUILLETES DE POULET FACON ROUGAIL	HACHIS PARMENTIER
POMMES DE TERRE PERSILLEES	SAUCE TOMATE	RIZ BIO	COEUR DE BLE	SALADE
JARDINIERE DE LEGUMES		FONDUE DE POIREAUX		BRIE
GOUDA	CREME AU CAMEL		POIRE ROTIE (HVE)AU SPECULOOS	YAOURT SUCRE BIO
FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU AU KIVI ET CHOCOLAT BLANC		