

Restaurant de Conchil le Temple

Menu du 21 avril au 30 Mai 2025

LEGENDE



Repas à thème

Produits bio

Repas végétarien



lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
PÂQUES	BETTERAVES ROUGES	REPAS A THEME : PAQUES	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	OEUF DUR A LA MAYONNAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	PÂTES À LA TOMATE	BOEUF BOURGUIGNON	SEMOULE - RATATOUILLE
	COMPOTE	POMMES DE TERRE -SALADE	MIMOLETTE
		GATEAU 3 CHOCOLATS	FRUIT DE SAISON

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
MOUSSE DE FOIE CORNICHONS	TOMATES BASILIC	MELON	CELERI RAPE REMOULADE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE BOEUF MARENGO	COLOMBO DE POISSON BLANC
MACARONIS BIO	POMMES DE TERRE ET LENTILLES	SEMOULE - RATATOUILLE	RIO BIO
CHAMPIGNONS		GATEAU MARBRE DU CHEF	JULIENNE DE LEGUMES
BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT SUCRE BIO		FROMAGE
			FRUIT DE SAISON

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
SALADE DE TOMATES	FRIAND AU FROMAGE		MACEDOINE DE LEGUMES
ROTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	DOS DE COLIN FACON BLANQUETTE		RAVIOLIS GRATINÉS
FRITES - SALADE	RIZ - LEGUMES DE LA BLANQUETTE	FÉRIÉ	SALADE
			GLACE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE		

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
CONCOMBRE A LA GRECQUE	FRIAND AU FROMAGE		
PATES BIO	EMINCE DE PORC A LA FLAMANDE		
A LA BOLOGNAISE	PURÉE - CAROTTES PERSILLEES	FÉRIÉ	
FROMAGE RAPE			
SALADE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	TOMATE MOZZARELLA		SALADE AU MAÏS
HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE PORC AU THYM		TORSADES
SALADE	MARMITE PRINTANIERE (Pommes de terre, petits pois, carotte, céleri)	FÉRIÉ	AU CHEDDAR
			SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	GLACE		

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE CONCOMBRES BULGARE	REPAS A THEME : LE CANADA	MACEDOINE DE LÉGUMES	COLESLAW (Carottes - céleri)
LASAGNE AUX LEGUMES		FILET DE POISSON PANÉ	BOULE AU BOEUF BIO A L'ITALIENNE
SALADE	SAUTE DE DINDE AUX GRIOTTES	RIZ - LÉGUMES DU SUD	PATES SAUCE TOMATE
	POMMES DE TERRE - PETITS POIS		FROMAGE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON	GATEAU AU SIROP D'ÉRABLE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	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"