

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 CORDON BLEU PÂTES À LA TOMATE COMPOTE	REPAS A THEME : PAQUES OEUF DUR A LA MAYONNAISE BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE -SALADE GATEAU 3 CHOCOLATS	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE SEMOULE - RATATOUILLE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON

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

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

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

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

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