

Restaurant de Conchil le Temple

Menus du 01 Septembre au 17 Octobre 2025

LEGENDE



Produits bio

Repas à thème

Repas végétarien



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVES ROUGES	CROISSON AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	CELERI RAPE AUX POMMES
RAVIOLIS	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	POULET ROTI AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE
FROMAGE RÂPÉ	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
COMPOTE BIO	POELEE DE COURGETTES	CAROTTES	RATATOUILLE
	FROMAGE		
	FRUIT DE SAISON	DONUT	YAOURT AROMATISE

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	TABOULE	CHOU CHINOIS À LA MIMOLETTE	CAROTTES RAPEES A LA MALTAISE
CROUSTIBAT DE POISSON SAUCE TARTARE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	BOULETTES AU VEAU SAUCE PROVENÇALE
RIZ	POMMES DE TERRE	PATES	COEUR DE BLÉ
JULIENNE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES		LÉGUMES DU SUD
FROMAGE		YAOURT SUCRE	
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE		POIRE AU CHOCOLAT

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
CAROTTES RAPEES A L'ÉCHALOTE	SALADE DE SURIMI	OEUF À LA MAYONNAISE	TOMATES A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS	COLOMBO DE POISSON	PASTA PARTY
RIZ	POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	SAUCE AU FROMAGE
YAOURT SUCRE BIO	CHOU FLEUR	POELEE DE LEGUMES A L'AUBERGINE	QUATRE QUART
	FROMAGE		
	BANANE AU CHOCOLAT	MELON	

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CHOU CHINOIS AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE
FILET DE POULET SAUCE DIABLE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	LASAGNES VÉGÉTALES	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
PURÉE	FRITES	SALADE	RIZ
PURÉE DE CELERI	POELEE DE COURGETTES	FONDANT AU CHOCOLAT	CAROTTES
			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
MAIS À LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LEGUMES	REPAS A THEME : L'ITALIE	SALADE COLESLAW
TORSADES	SAUTE DE PORC SAUCE BOURGUIGNONNE	TOMATE MOZZARELLA	PARMENTIER AU POISSON
AUX LÉGUMES	ET SES LEGUMES	SAUTE DE DINDE FACON OSSO BUCCO	SALADE
FROMAGE RÂPÉ	FRITES	MACARONIS	FROMAGE
		DES DE COURGETTES	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CAFÉ	SALADE DE FRUITS

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
CELERI RAPE VINAIGRETTE - DUO CAROTTES	CRÊPE AU FROMAGE	REPAS A THEME : HALLOWEEN	SALADE COLESLAW
CHILI SIN CARNE	JAMBON BRAISE SAUCE BARBECUE	POTAGE AU POTIRON	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
RIZ	BOULGOUR	BURGER D'HALLOWEEN	PATES
	RATATOUILLE	FRITES - SALADE	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		PETIT FANTOME CRAQUANT	FROMAGE
	COUPE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	TOMATES AUX FINES HERBES	SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY COCO	FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON	CROUSTILLAND AU FROMAGE	BOULETTES AU BOEUF
POMMES DE TERRE	RIZ	POMMES DE TERRE	SEMOULE
PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS	HARICOTS VERTS	LEGUMES TAJINE
	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FLAN AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS

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"