



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈNE

FR
64.129.057

		Trame N° 4				
MENU SEMAINE : DU LUNDI 04 AU JEUDI 07 MAI 2026						
		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I	M I D I	Œufs dur Melon Salade de tomates	Nuggets de poulet filet de lieu à la citronnelle	Purée de pommes de terre Poêlée del sol	yaourt nature sucré Crème vanille camembert portion	Orange Kiwi Compote
	S O I R	Carottes rapées Museau vinaigrette Asperges vinaigrette	Escalope de poulet à l'estragon Filet de colin Meuniere	Semoule Brocolis à la crème	edam yaourt aromatisé Crème chocolat	Pomme Banane Salade de fruits au sirop
M A R D I	M I D I	Tomates basilic Melon Salade de pois chiche et endives	Chipirons persillés Carbonara	Spaghettis Haricots verts persillés	Mimolette yaourt aromatisé yaourt Fermier	Pruneaux Poire Semoule au lait
	S O I R	Saucisson sec Salade d'endive aux noix Macédoine de Légumes	Steack de veau aux Champignons Quiche aux légumes	Ratatouille Riz pilaf	yaourt nature sucré Crème caramel samos	Donuts au sucre Mandarine poire
M E R C R E D I	M I D I	mortadelle Salade composée Poireaux vinaigrette	Chipolatas/Merguez Tchoutchouka Marocaine	Julienne de légumes Pommes campagnardes	Fromage blanc sucré yaourt aromatisé Tartare	Orange sanguine pomme salade de fruits
	S O I R	Concombres Salade de pâtes Tomates aux olives	filet de Merlu au Soja Tortellini de bœuf	Salade verte Poêlée campagnarde	Vache qui rit Crème praliné yaourt nature sucré	Clémentine Banane Tarte Normande
J E U D I	M I D I	Taboulé oriental Coleslaw Saucisson sec	Emincé de poulet aux herbes Fish n chips	Rissolées Basquaise	Fromage de chèvre yaourt aromatisé Liégeois chocolat	mousse chocolat Poire Nashi
	S O I R					
V E N D I	M I D I					

L'équipe du restaurant vous souhaite un bon appétit.

Menus validés par Mme Chloé Gasparello Diététicienne-Nutritionniste et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

Menus composés sous réserve d'approvisionnement