



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈNE

FR
64.129.057
CE

TRAME N° 2

MENU SEMAINE : DU LUNDI 06 OCTOBRE AU VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	PRODUIT LAITIER	DESSERTS
LUNDI	MIDI	Saucisson sec Concombres à la menthe Tomates basilic	Paupiette de veau Aile de Raie aux câpres	Semoule poêlée champêtre	yaourt nature yaourt aromatisé Fondu ail et fines herbes	Prune pomme compote pomme
	SOIR	Carottes râpées citronné Tomates olives Salade de riz	Cheeseburger Moules Marinères	Patatoes ratatouille	Emmenthal yaourt aromatisé fromage blanc	Cocktail de fruits cuits Raisin Poire
MARDI	MIDI	Pastèque Haricots verts en salade salade de Pomme de terre	Axoia de porc Fruits de mer à la crème	Riz créole haricot beurre	Camembert portion yaourt aromatisé liégeois café	Poire au sirop Pomme riz au lait
	SOIR	Betteraves vinaigrette Salade au fromage Tzatziki maison	Chipolatas/Mergez Filet de Cabillaud à l'espagnole	Tomate provençale Purée de butternut	yaourt nature crème chocolat samos	Donuts chocolat Poire Raisin
MERCREDI	MIDI	Cèleri rémoulade Concombres à la crème Cœur de palmier en vinaigrette	Sauté de dinde forêstièrre Calamars à la romaine	Purée Chou fleurs gratin	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Tartare	Kiwi Raisin salade de fruits
	SOIR	Chorizo/saucisson sec Salade de pâte salade d'endive	Lasagnes Bolognaise Cabillaud à la nage	Poêlée asiatique Salade verte	yaourt nature yaourt aromatisé vache qui rit	fruits Crème praliné compote
JEUDI	MIDI	REPAS D'AUTOMNE	Endives aux noix Terrine forestière Salade de harengs fumé pomme de terre aux poivrons	sauté de cerf senteur des bois poulet chasseur	Haricots plats, péquillos pommes rissolées	yaourt fermier aux fruits rouges tarte aux fruits rouges châtaignes raisins
	SOIR	Filet de Sardines Tomates, olives noires Vermicelle à la tomate	Fish'n chips Carbonnara	Pâtes Fondue de poireaux	Edam yaourt aromatisé Mousse au chocolat	Poire pomme Pruneau au sirop
VENDREDI	MIDI	Riz en salade Tomates aux olives Macédoine à la russe	Omelettes au fromage Colin pané	courgettes persillées Pommes vapeurs/coulis de tomate	Emmenthal yaourt aromatisé Flan caramel	fruit Pomme Prune

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