ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÊNE

FR
64.129.057

TRAME N° 1

MENU SEMAINE : DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI	MIDI	**Tomates/olives noires** salade d'endives au bleu Pomme de terre en salade	Boules de bœuf Pavé de colin au citron	Riz Pilaf Haricots plats/Piquillos	yaourt nature sucré yaourt arômatisé Mimolette	fruit Mousse chocolat crème Vanille
	SOIR	Merlu à la Parisienne Friand salade composée	Cuisse de poulet grillée Filet de merlu au pistou	Poêlée Meridionale Patatas bravas	St paulin yaourt arômatisé yaourt nature	Pomme Poire Pomme au four
MARDI	MIDI	macédoine de légumes Carottes rapées aux raisins **Mortadelle**	Sauté de Dinde Fish n chips	Purée de patates douces Tomates provençales	Tartare yaourt nature sucré yaourt arômatisé	Pêche Prune semoule au lait
	SOIR					
MERCREDI	MIDI			FERIE		
	SOIR					
JEUDI	MIDI	**Carottes rapées** Filet de Sardine salade composée	Carbonnara Poisson du jour	Pennes Brocolis au Pistou	St paulin **Yaourt fermier** yaourt nature	Pomme Poire Pomme au four
	SOIR	Pastèque Pâtes multicolores Rillettes	Ribb's de porc brandade de morue	Haricots rouges Légumes sautées	Chante neige yaourt nature sucré yaourt arômatisé	Beignets au sucre Pomme Prune
VEND	MIDI	**Velouté de Butternut** Quinoa Filet de maquereau	Pavé de Colin au curry Chipirons à la Luzienne	Frites Poêlée automnale	yaourt nature sucré Crème dessert chocolat Emmenthal	Pêche au sirop Pomme Raisin

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'approvissionnement