



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÊNE

FR
64.129.057
CE

			TRAME N° 4				
			MENU SEMAINE : DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER 2026				
		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS	
L U N D I	M I D I	Betterave vinaigrette salade piémontaise Carottes rapées 	Boulettes de bœuf Dos de Colin 	Légumes à l'orientale Pâtes Papillons	yaourt nature sucré Crème vanille camembert portion	Orange Kiwi Compote	
	S O I R	Œuf dur mayonnaise rillettes tomates olives 	Escalope de veau à la crème  filet de Cabillaud à la provençale	Gratin Dauphinois Tomates savoyarde	edam yaourt arômatisé Crème chocolat	Pomme Banane Salade de fruits au sirop	
M A R D I	M I D I	Potage de légumes maquereaux au vin blanc salade composée	Saucisse de Toulouse  Filet de merlu rôti	Petit pois carottes Pommes persillées	Mimolette yaourt arômatisé yaourt Fermier	Pruneaux Poires Semoule au lait	
	S O I R	vermicelle salade d'endives aux lardons Tomates Basilic 	Sauté de canard Fish n chips	salade verte Ratatouille	yaourt nature sucré Crème caramel samos	Donuts au sucre Mandarine Nashi	
M E R C R E D I	M I D I	cervelas aux olives celeri remoulade Poireau vinaigrette 	Lomo de porc  Œufs Brouillés au fromage	Haricots verts persillées Pommes rissolées	Fromage blanc sucré yaourt arômatisé Tartare	Orange sanguine Litchi salade de fruits	
	S O I R	Salade de maïs Vermicelle à la tomate concombre vinaigrette 	Filet de Merlu rôti au romarin Tartiflettes	jardinière de légumes Melange de salade	Vache qui rit Crème praliné yaourt nature sucré	Clémentine Banane Tarte Normande	
J E U D I	M I D I	carotte râpées citronnée Potage de légumes saucisson sec	Filet de dinde au curry  Pot au feu de bœuf 	Semoule/sauce aux épices Légumes à pot au feu	St paulin yaourt arômatisé yaourt nature sucré	Flan pâtissier Pomme Poires	
	S O I R	taboulé Coleslaw  Salade de Hareng	Paëlla de la mer Omelette aux fines herbes 	choux fleur au Pistou Riz au petits légumes	Chante neige yaourt arômatisé Crème chocolat	Nashi Kiwi Ananas au sirop	
V E N D	M I D I	Avocat mayonnaise Tomates aux olives  Taboulé orientale à la menthe	Beignet de poisson Blanquette de colin	Carottes Forêtiers Pommes vapeur persillées	Emmenthal Liégeois vanille yaourt nature sucré	Riz au lait Clémentines Pommes	

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