ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÊNE

FR
64.129.057

TRAME N°3

MENU SEMAINE : DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS 2026

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI	MIDI	Tomate mimosa **Vermicelle** Asperges vinaigrette	Tendron de veau à l'ancienn Cordon bleu Merlu à la tomate	Petits pois carottes Pommes vapeurs	Fondu ail et fines herbes yaourt arômatisé Crème dessert caramel	Pomme Poires Compote
	SOIR	Filets de sardine Carottes rapées poireaux vinaigrette	Pilons de poulet Œufs Brouillés	Tomates provençales Torsades	yaourt nature sucré yaourt arômatisé Emmenthal	Clémentines Kiwi Pomme au four
MARDI	MIDI	**Saucisson à l'ail** Coleslaw Concombres à la crème	Steak de veau Ailes de raie au beurre de câpres	Haricots verts Pommes rissolées	Fromage blanc aromatisé yaourt sucré Mimolette	Tarte normande Pamplemousse Mandarine
	SOIR	Tomates au Pistou salade au bleu macédoine à la russe	Travers de porc barbecue Cabillaud ,crème de pois chiche	Semoule orientale Légumes à couscous	samos yaourt arômatisé crème praliné	Salade de fruits Banane crème de Tapioca
MERCREDI	MIDI	**Tomates /maïs** Mortadelle Brocolis au Balsamique	Filet de Dinde grillée Calamars à la romaine	Blé aux petits légumes Poêlée celtique	Tartare yaourt arômatisé petits suisses	Poire Kiwi Crème de Tapioca
	SOIR	Betteraves au mais Taboulé carottes rapées au raisin	Lasagnes au poisson Côtes de porc sauce dijonnaise	Haricots plats piquillos Purée de patate douce	yaourt nature sucé yaourt arômatisé vache qui rit	Pomme Mandarine Compote de Fruits
JEUDI	MIDI	**Haricots verts en salade** celeri remoulade Tomates Mozzarella	Filet de merlu aux Crevettes Sauté de Bœuf	Poelée de légumes printanière Riz safrané	St paulin yaourt arômatisé Liégeois au chocolat	Pomme **Yaourt fermier** Ananas au sirop
	SOIR	Salade d'endive Macedoine de Légumes Sardines à l'huile	Confit de poule Filet de merlu Meuniere	Patatas Bravas Basquaise	Camembert yaourt arômatisé yaourt nature sucé	Beignet au sucre Poires Orange sanguine
VEND	MIDI	Carottes rapées **oeufs mayonnaise** Salade d'avocat	Pavé de colin crème de curry Croquettes de poisson à l'ail	Coquillettes Gratins de légumes	yaourt nature sucé Fromage blanc aromatisé Brie	Banane chocolat **Clémentines** Pomelos

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