

ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÊNE

FR 64.129.057

			TRAME N	I° 2		
			MENU SEMAINE : DU LUNDI 17 A	U VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025		
		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
	M	Saucisson beurre	Nugget's poulet	Petits pois carottes	yaourt nature	Prune 👛
	1	salade d'avocat	VOLABLE		yaourt arômatisé	pomme
L	D	Tomates basilic	Cabillaud à la nage	Pommes vapeurs	Fondu ail et fines herbes	compote pomme
U	- 1					
N						
D	s	Carottes râpées citronné	Escalope de dinde viennoise	Boulgour	Emmenthal	Cocktail de fruits cuits
1	o	Tomates olives			yaourt arômatisé	Raisin
	ı	Salade de riz	calamars à la romaine	tomates provençales	fromage blanc	Poire
	R					
	M	Potage de légumes	Steak de veau	Pommes rissolées	Camembert portion	Poire au sirop
	1	Salade composée			yaourt arômatisé	Pomme 🍣
VI	D	salade de Pomme de terre	Steack de thon grillé	Haricots beurre	liégeois café	riz au lait
Α	- 1					
R						
D	s	Betteraves vinaigrette	filet de Lieu à l'espagnole	Chou fleur au Pistou	yaourt nature	Donuts chocolat
	0	Salade au fromage 🌉 🚃			crème chocolat	Poire 👛
•	Ī	Tzatziki maison	Tartifelette	Pommes de terre/salade	samos	Raisin
	R					
M	M	Cœur de palmier en vinaigrette	Lomo de porc	Lentilles paysanne	yaourt nature sucré	Kiwi
E	1	Concombres à la menthe	7]		yaourt arômatisé	Raisin 👛
R	D	Œuf dur/mayonnaise	Saumonette à la provençale	courgettes persillées	Tartare	salade de fruits
	- 1					
•						
R -	s	Chorizo/saucisson sec	Osso bucco de dinde	Pâtes multicolores	yaourt nature sucé	fruit 👛
E	0	Salade de pâte			yaourt arômatisé	crème caramel
D	1	chou chinois	omelette au fines herbes	carottes vichy	vache qui rit	îles flottantes
1	R					
	M	Concombres à la menthe	Poule au pot	Riz Pilaf	St paulin	éclair chocolat
	1	Tomates Mozzarella			yaourt arômatisé	Pomme 🍣
J	D	Maquereaux au vin blanc	filet de cabillaud au houmous	Garniture de légumes	Crème dessert	orange
E	I					
U						
D	S	Filet de Sardines	Pizza	Salade verte	Edam	Poire
I I	О	Tomates, olives noires			yaourt arômatisé	pomme 🎏
	1	Pamplemousse	moules marinière	Frites	Mousse au chocolat	Pruneau au sirop
	R		пология			
V	M	Riz en salade	poissonnette	Endives gratinées	Emmenthal	fruit
E	- 1	Tomates aux olives			yaourt arômatisé	Pomme
N	D	Macédoine à la russe	filet de lieu à la diéppoise	Coquilletes	Flan caramel	Prune
D	l 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