



# ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÊNE

**FR**  
**64.129.057**  
**CE**

			TRAME N°1			
			MENU SEMAINE : DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER 2026			
		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I	M I D I	carottes rapées concombre vinaigrette Salade de pâtes	cordon bleu  Omelette au fromage	Purée  Harcots verts persillés	Fondu ail et fines herbes yaourt arômatisé Fromage blanc arômatisé	Pomme Clémentines Compote
	S O I R	pate de campagne endives aux noix salade de tomates	Confit de poule  Fish'n chips	Cordiale de légumes  Pennes au Basilic	yaourt nature sucré yaourt arômatisé Emmenthal	Kiwi Orange Pêche au sirop
M A R D I	M I D I	Macédoine de légumes <b>Tomtes ,féta,olives noires</b> œuf mayonnaise	Filet de poulet aux oignons  Poisson du jour	Poêlée forestière  Pommes rissolées	yaourt nature sucré Crème caramel Mimolette	Donuts au chocolat Poires Bananes
	S O I R	Tsatsiki Céleri rave Vermicelles	Boules de bœuf grillé  Merguez	Patatas Bravas  Duo de brocolis chou fleur	samos yaourt arômatisé Liégeois chocolat	salade de fruits sirop Clémentines Semoule au lait
M E R C R E D I	M I D I	carottes rapées betteraves mimosas <b>saucisson sec</b>	Filet de cabillaud grillé  Sauté de porc au curry	Riz Pilaf  Tomates Provençale	Tartare yaourt nature sucré Crème vanille	Pomme Poire Semoule au lait
	S O I R	carottes rapées salade d'avocat Maquereaux au vin blanc	Steack de Thon  Lomo aux Herbes	Piperade  Pommes vapeur caramélisées	yaourt nature sucré yaourt arômatisé vache qui rit	Kiwi Clémentines Poires au chocolat
J E U D I	M I D I	p de terre strasbourgeoises concombre au fr-blanc <b>Soupe de butternut</b>	Bolognaise  Steak de thon à la tomate	Haricots beurre  spaghettis	St paulin yaourt arômatisé Petit suisse	Pomme Orange <b>Mousse au chocolat Maison</b>
	S O I R	salade niçoise Kamaboko Velouté de cresson	Raclette "charcuterie" Calamars à la Romaine	Pommes de terre  salade verte	Camembert yaourt arômatisé Crème chocolat	Beignet au sucre Clementine Pomme
V E N D	M I D I	salade savoyarde pizza Tomates basiic	Moules à la crème  croquettes de poissons	Frites  Gratin de choux-fleur	yaourt nature sucré Liégeois vanille Emmenthal	Compote Poire Kiwi
<b>L'équipe du restaurant vous souhaite un bon appétit.</b>						
<i>Menus validés par Mme Chloé Gasparello Diététicienne-Nutritionniste et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire</i>						
<i>Menus composés sous réserve d'approvisionnement</i>						

