



# ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈNE

FR  
64.129.057

		Trame N° 3				
MENU SEMAINE : DU LUNDI 25 AU MERCREDI 29 MAI 2026						
		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI	MIDI					
	SOIR			Pentecôte		
MARDI	MIDI	Saucisson à l'ail Coleslaw Concombres à la crème	Cordon bleu Merlu ,crème de pois chiche	Haricots verts Torsades	Fromage blanc aromatisé yaourt sucré Mimolette	Tarte normande Pamplemousse Mandarine
	SOIR	Tomates au Pistou salade au bleu macédoine à la russe	Cheeseburger Ailes de raie au beurre de câpres	Pommes campagnardes 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 maïs 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 d'Agneau	Poelée de légumes printanière frites	St paulin yaourt arômatisé Liégeois au chocolat	Pomme Tarte au chocolat 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
VENDI	MIDI	Carottes rapées oeufs mayonnaise Salade d'avocat	Pavé de colin crème de curry Croquettes de poisson à l'ail	Riz Gratins de légumes	yaourt nature sucé Fromage blanc aromatisé Brie	Banane chocolat pomme Pomelos

L'équipe du restaurant vous souhaite un bon appétit.

Menus validés par Mme Chloé Gaspardo Diététicienne-Nutritionniste et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

Menus composés sous réserve d'approvisionnement