



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈNE

FR
64.129.057

TRAME N°1

MENU SEMAINE : DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2026

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I	M I D I	carottes rapées Concombres à la moutarde Salade piémontaise	Boules Bœuf sauce tomate oignons Œufs Florentine	Semoule à couscous Carottes/champignons	Fondu ail et fines herbes yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé	Pomme Clémentines Compote
	S O I R	Paté de campagne Endives aux noix Macedoine de légumes	Wings de poulet Gratin de poisson	julienne de légumes Risotto aux champignons	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Emmenthal	Kiwi Orange Pêche au sirop
M A R D I	M I D I	Betteraves vinaigrette Chou rouge Salade composée aux poivrons	Omelette aux poivrons Emincé de volaille	Haricots plats Frites	yaourt nature sucré Crème caramel Mimolette	Donuts au chocolat Poires Bananes
	S O I R	Tomates au Pistou salade de maïs Taboulé à la menthe	Tortellini tomates basilic Palette de porc à la moutarde	Pâtes huile d'olive/tom cerise Melange de salades	samos yaourt aromatisé Liégeois chocolat	salade de fruits sirop Clémentines Semoule au lait
M E R C R E D I	M I D I	tomates /maïs Celeri rémoulade mortadelle	Fish n chips Lomo de porc	Gratin dauphinois Légumes grillés	Tartare yaourt nature sucré Crème vanille	Pomme Nashi Semoule au lait
	S O I R	Asperges vinaigrette salade composée oeuf mayonnaise	Nuggets de poulet Tendron de veau à la crème	Tomates provençales Boulgour au poivrons	yaourt nature sucré yaourt aromatisé vache qui rit	Kiwi Clémentines Poires au chocolat
J E U D I	M I D I	Filet de maquereau Salade composée Poireau vinaigrette	Escalope de poulet à l'estragon Lieu au piment d'espelette	Poelée campagnarde Purée	St paulin yaourt aromatisé Petit suisse	Pomme Orange Tarte aux pommes
	S O I R	Carottes rapées Pois chiche en salade Rillettes	Filet de cabillaud crème d'ail Sauté d'agneau au romarin	Purée de pate douce Brocolis au Balsamique	Camembert yaourt aromatisé Crème chocolat	Beignet au sucre Clementine Pomme
V E N D I	M I D I	Pousse de soja aux Péquillos Œufs mayonnaise carottes rapées aux raisins	Beignets de poisson Brandade de Morue	Coquillettes Courgettes au basilic	yaourt nature sucré Liégeois vanille Emmenthal	Compote Poire Kiwi

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

