



# ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈRE

FR  
64.129.057

## SEMAINE N° 2

MENU SEMAINE : DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 FEVRIER 2025

		<b>HORS-D'OEUVRE</b>	<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>LEGUMES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
L U N D I	M I D I	Salade d'endives aux Lardons chorizo/andouille <b>carottes rapées</b>	Cordon bleu  Filet de lieu provençale	Purée  Haricots verts persillés	yaourt nature sucré yaourt aromatisé camembert portion	fruit mousse au chocolat flan nappé caramel
	S O I R	radis beurre endives aux noix pate de campagne	Filet de colin poivronnade  Confit de poule	Cordiale de légumes  Torsades huile d'olive/ail frit	yaourt nature sucré yaourt aromatisé edam	fruit crème caramel yaourt au fruits
M A R D I	M I D I	<b>Vermicelle à la tomate</b> salade au surimi œuf mayonnaise	filet de poulet aux oignons  Ailes de raies	Pommes rissolées  Poêlée brocolis/champignons	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Mimolette	fruit <b>Iles flottante</b> crème au chocolat
	S O I R	salade piémontaise rillettes poivrons vinaigrette	Axoia de veau  Filet de poisson Persillées	Riz créole  Duo de carottes	yaourt nature sucré yaourt aromatisé samos	fruit crème praliné Fromage blanc aromatisé
M E R C R E D I	M I D I	<b>Salade composée</b> tomates aux olives radis beurre betteraves mimosas	Sauté de porc au curry  Filet de cabillaud ail croquant	Ratatouille  Purée de patate douce	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Tartare	fruit petits suisses Liégeois chocolat
	S O I R	carottes rapées saucisson panaché salade d'avocat cèleri remoulade	Couscous aux boulettes d'agneau  Filet de merlu /fondue de poireaux	Tajine de légumes  Semoule au raisins	yaourt nature sucré yaourt aromatisé vache qui rit	fruit Crème caramel compote de fruits
J E U D I	M I D I	Mousse de foie <b>concombre au fr-blanc</b> salade savoyarde	Bolognaise  Steak de thon poêlée	Spaghettis  Haricots beurre	yaourt nature sucré yaourt aromatisé St paulin	fruit Crème dessert <b>Yaourt fermier</b>
	S O I R	Pâté de campagne salade niçoise Boulgour en salade	Blanquette de veau  Calamars à la Romaine	Pommes de terre caramélisées  Courgettes au basilic	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Chante neige	fruit Beignets au sucre Crème dessert
V E N D I	M I D I	<b>Kamaboko</b> chorizo/andouille salade de tomates	Chipirons à la Luzienne  Pavé de Colin crème de ciboulette	Riz au petits légumes  Gratins de légumes Béchamèle	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Emmenthal	fruit <b>Crème dessert chocolat</b> Fromage blanc aromatisé

L'équipe du restaurant vous souhaite un bon appétit.

Tous nos plats à base de viande de bœuf proviennent d'animaux : nés en France, élevés en France, abattus en France.

Menus composés sous réserve d'approvisionnement