



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈRE

FR
64.129.057
CE

SEMAINE N° 3

MENU SEMAINE : DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JANVIER 2025

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I	M I D I	salade piémontaise saucisson beurre Oeuf dur mayonnaise	Boulettes de bœufs Dos de Colin	semoule/sauce aux épices Légumes à l'oriental	yaourt nature sucré yaourt aromatisé camembert portion	fruit mousse au chocolat flan nappé caramel
	S O I R	salade de riz tomates olives betterave vinaigrette rillettes	Escalope de veau à la crème  filet de Cabillaud à la provençale	Gratin Dauphinois tomates savoyarde	yaourt nature sucré yaourt aromatisé edam	fruit crème caramel yaourt au fruits
M A R D I	M I D I	Vermicelle à la tomate salami salade composée	Saucisse de Toulouse  Filet de merlu rôti	Petit pois carottes Pommes persillées	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Mimolette	fruit Yaourt fermier Donuts au chocolat
	S O I R	vermicelle salade d'endives aux lardons mousse de foie	Lasagnes bolognaise jambon grill	salade verte Ratatouille	yaourt nature sucré yaourt aromatisé samos	fruit crème praliné Fromage blanc aromatisé
M E R C R E D I	M I D I	celeri remoulade Salade de pommes de terre cervelas aux olives	Wings de poulet Filet de Merlu rôti au romarin	Pommes rissolées Haricots verts persillées	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Tartare	fruit petits suisses salade de fruits
	S O I R	velouté de champignons concombre vinaigrette pâté de tête	Pizza 4 saisons Tartiflettes	jardiniere de légumes Melange de salade	yaourt nature sucré yaourt aromatisé vache qui rit	fruit Crème caramel Flan nappé chocolat
J E U D I	M I D I	carotte râpées citronné maquereaux au vin blanc Potage de légumes saucisson sec	Paupiette de veau Pot au feu de bœuf 	Pâtes Papillons Légumes à pot au feu	yaourt nature sucré yaourt aromatisé St paulin	fruit Crème dessert Tarte Bourdalou
	S O I R	taboulé salade de Hareng pâté de campagne	Paëlla de la mer Ventrèche poêlée 	choux fleur au Pistou Riz au petits légumes	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Chante neige	fruit Beignets au sucre Crème dessert
V E N D I	M I D I	avocat mayonnaise Taboulé orientale à la menthe tomates aux olives	Beignet de poisson Blanquette de colin	Pommes vapeur persillées Carottes Forèstiere	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Emmenthal	fruit Crème dessert chocolat 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