



ENSEMBLE SCOLAIRE IMMACULÉE CONCEPTION - BEAU-FRÈNE

FR
64.129.057
CE

TRAME N° 3

MENU SEMAINE : DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

		HORS-D'OEUVRE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUMES	PRODUIT LAITIER	DESSERTS
L U N D I	M I D I	Taboulé Pomme de terre en salade asperges vinaigrette	Emincé de volaille Cabillaud au gingembre	Coquillettes Carottes/champignons	camembert portion Yaourt fermier yaourt aromatisé	Pomme Poire Ananas au sirop
	S O I R	Oeuf mayonnaise Endives aux noix et Roquefort Radis beurre	Travers de porc marinés Calamrs à la Romaine	Tomates provencale Pomme persillées	yaourt nature sucré crème caramel edam	Kiwi Raisin salade de fruits
M A R D I	M I D I	Mousse de foie Tomates aux maïs Boulgour au légumes	Saucisse de Toulouse filet de lieu à la provençales (tomates,citron,olives noires)	lentilles paysannes Poivrons grillés gri	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Mimolette	Flan patissier Kiwi orange
	S O I R	Salade piémontaise concombre au fr-blanc sardines	Nuggets au fromage Thon au Pistou	Boulgour aux petits légumes poêlée méridionale	yaourt nature sucré yaourt aromatisé samos	Poire au sirop Prune Riz au lait
M E R C R E D I	M I D I	salade composée salamis betteraves mimosas	Sauté d'agneau du berger Brandade de Morue	printanière de légumes piperade	Tartare yaourt aromatisé petits suisses	Pêche Prune semoule au lait
	S O I R	salade germes de soja pois-chiche vinaigrette salade d'avocat	moules marinière Faux filet grillé	pommes campagnarde salade gourmande	yaourt nature Crème caramel vache qui rit	Kiwi Raisin Compote de pomme
J E U D I	M I D I	Potage de légumes concombre au fr-blanc salade savoyarde	steack de veau grillés à l'estragon filet de julienne à la poivronade	courgettes grillés frites	St paulin yaourt aromatisé Fromage blanc sucre	Poire pomme Pruneau au sirop
	S O I R	salade d'avocat salade composée Oeuf mayonnaise	Tomate farci et sa sauce tomate Œufs brouillés	Purée de patates douces Poêlée Automnale	yaourt nature sucré yaourt aromatisé Chante neige	Beignets au sucre Kiwi orange
V E N D I	M I D I	Kamaboko taboulé salade de tomates	Nuggets de poisson Filet de colin beurre blanc	riz à la brunoise de légumes Choux fleur gratiné	yaourt nature sucré Fromage blanc aromatisé Emmenthal	fruit Pomme Prune

L'équipe du restaurant vous souhaite un bon appétit.

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

Menus composés sous réserve d'approvisionnement