



Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE GUICHE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Septembre,
**Crème de carottes et
lentilles corail au cumin**

En Octobre,
**Tartine de butternut, houmous et
chips de légumes**

Repas Automne

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINES	CONCOMBRES BULGARES	CAROTTES RAPEES
PILONS DE POULETS ROTIS	PATES A LA BOLOGNAISE MAISON	ROTI DE PORC	FILET DE POISSON FRAIS AU CITRON
PETITS POIS AU JUS	ET FROMAGE RAPE	FRITES	COURGETTES EN GRATIN
FROMAGE	SALADE VERTE	GOUDA	FROMAGE
FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
SALADE D'ENDIVE AU FROMAGE	TARTINE DE BUTTERNUT, HOUMOUS ET CHIPS DE MAIS	VELOUTE DE POTIRON	CREME DE CHOU FLEUR
SAUCISSE DE TOULOUSE - FRAIS ORIGINE FRANCE	BŒUF BOURGUIGNON - FRAIS ORIGINE FRANCE	SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
POTEE DE LEGUMES	SEMOULE AU JUS	POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES
FROMAGE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ILE FLOTTANTE

Repas Pyrénées

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
SALADE DE CHOU FLEUR	TOMATE VINAIGRETTE	TOAST DE CHÈVRE AU MIEL ET SA SALADE	MORTADELLE ET CORNICHONS
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	SAUTE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU CURRY	RÔTI DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) À LA MOUTARDE	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
COQUILLETES	SEMOULE	HARICOTS PALETTE	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE
BRIE	FROMAGE	FROMAGE DES PYRENEES (BREBIS MÉLANGE)	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CHOUX A LA CREME	ENTREMETS A LA VANILLE

Du Végé pour changer ?

1ère Rencontre du Goût : La cuisine végétarienne!

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
SALADE COLESLAW (LÉGUMES)	DU Végé POUR CHANGER ?	POTAGE DE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
STEACK HACHE DE VEAU (ORIGINE FRANCE) AUX ECHALOTES		PILONS DE POULETS ROTIS	NUGGET'S DE POISSON
PATES		PETITS POIS AU JUS	FRITES
BLEU		FROMAGE	FROMAGE FRAIS
FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

Repas citrouille

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
SALADE VERTE AU THON	CREME DE CAROTTES ET LENTILLES CORAIL AU CUMIN	POTAGE A LA TOMATE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE
ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BRAISE	QUICHE AUX LARDONS	FILET DE POISSON FRAIS AUX AGRUMES
PIPERADE ET PATES	FRITES	SALADE VERTE	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MILKSHAKE A LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
SALADE COMPOSEE AU PAMPLEMOUSSE	ŒUF MAYONNAISE	VELOUTE DE POTIRON	POTAGE DE LEGUMES
BROchette DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CUISSE DE POULET ROTIE	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS) SAUCE PERSILLEE
JARDINIÈRE DE LEGUMES	PATES	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	DUO DE SAUCISSONS (SEC ET À L'AIL) ET BEURRE
ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	PATES A LA	HACHIS PARMENTIER (BŒUF ORIGINE FRANCE)	GRATIN DE POISSON
GRATIN DE COURGETTES	CARBONARA MAISON	A LA PUREE DE CAROTTES	SALADE VERTE
PETIT COTENTIN	ET FROMAGE RAPE	FROMAGE	BRIE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE TATIN

Fêtons les Anniversaires !

