



Menus du 5 novembre au 21 décembre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE GUICHE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



La Chronique Culinaire

En Novembre,
**Verrine de potimarron
au carambar**

En Décembre,
**Pad Thai
au tofu**



lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS EN SALADE	BETTERAVE SAUCE FROMAGE BLANC	CAROTTES RAPEES	SARDINE A L'HUILE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES SAUCE FROMAGE BLANC	SALADE DE CRUDITES
STEACK HACHE A L'ECHALOTE	SAUTE DE DINDE AU CURRY	LONGE DE PORC ROTIE	BRANDADE DE POISSON MAISON	EMINCE DE VOLAILLE TANDOORI	PATES	SAUCISSE DE TOULOUSE	FISH & CHIPS DE LEGUMES
Frites	HARICOTS VERTS	PETITS POIS CAROTTES AU JUS	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES	A LA BOLOGNAISE MAISON	LENTILLES	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ET FROMAGE RAPE	FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR	RIZ AU LAIT	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR FARCIE A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE

Fêtons les Anniversaires !

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
CELERI RAVE FRAIS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE AU THON	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE	BETTERAVE VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE AUX 2 CHOUX	SALADE DE RIZ
HAUT DE CUISSE DE POULET A LA NORMANDE	QUICHE LORRAINE	HACHIS PARMENTIER	DOS DE CABILLAUD	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	PAD THAI AU TOFU	ROTI DE DINDE ET SON JUS AU THYM	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE
PATES AU BEURRE	SALADE VERTE	A LA PUREE DE POTIRON GRATINE (FRAIS)	POLENTA CREMEUSE A LA TOMATE	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES	POEELE CHINOISE	Frites	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	AUX FRUITS ROUGES	TARTE AUX POMMES CAMPAGNARDE (MAISON)	FRUIT DE SAISON	AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	 TARTELETTE AU CITRON

Repas Automne

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
SALADE D'ENDIVES AU SURIMI	CHOU BLANC RAPE A LA POMME GRANNY	VELOUTE DE COURGE A LA VACHE QUI RIT	SALADE DE RIZ AU THON
TARTIFLETTE	CARBONNADE FLAMANDE	PAUPIETTE DE VOLAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS DES BOIS	FILET MEUNIERE MAISON AU CITRON
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	PATES	CAROTTES ET NAVETS (FRAIS) GLACES
COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON (BANANE)	TARTE AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON

Repas de Noël

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
SALADE DE LENTILLES BLONDES	SALADE A L'AVOCAT ET NOIX	TERRINE DE MOUSSE DE FOIE, TOAST ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE (SALADE, MAÏS, NOIX)
QUICHE AUX LEGUMES ET THON MAISON	LASAGNES MAISON	PARMENTIER DE CANARD	MAREE DU JOUR
SALADE VERTE	(DINDE ET PETITS LÉGUMES)	DUO DE SALADES	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	BUCHE DE NOEL	FROMAGE BLANC AU SUCRE ET MADELEINE

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE A L'EMMENTAL ET ANANAS	CELERI RAVE FRAIS MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE
SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNONNE	ŒUFS DURS SAUCE AUREORE	HAUT DE CUISSE DE POULETS ROTIS	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE
POMMES DE TERRE RISSOLEES	PUREE DE POTIRON (FRAIS)	PETITS POIS ET CAROTTES	RIZ AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES A LA CANNELLE	SEMOULE AU LAIT	 TARTELETTE AUX FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !



Du 17 au 25 novembre, édition 2018 de la SERD !
Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

Tout le monde peut agir ! Rendez-vous sur www.serd.ademe.fr

