



Menus du 4 mars au 12 avril 2019

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 Mars,
**Parmentier de millet
et son crumble**



En Avril,
**Boulettes de boulgour,
quinoa et pois chiches**

Mardi Gras

lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE DE RIZ AU THON (SAUCE FROMAGE BLANC)	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CELERI ET CAROTTES RAPES
QUICHE LORRAINE MAISON	SAUTE DE BŒUF	NUGGET'S DE VOLAILLE	FILET DE POISSON FLORENTINE
SALADE VERTE	CAROTTES BRAISEES	POMMES SAUTEES AUX CHAMPIGNONS	PUREE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE DES PYRENEES	PETIT SUISSE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	 BEIGNET	SALADE DE FRUITS FRAIS	ILE FLOTTANTE


lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	Repas Espagne vendredi 29 mars
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT	SOUPE ANDALOUSE
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	BŒUF MODE	SAUCISSES DE VOLAILLE	PAELLA OCEANE 
SEMOULE SAUCE TOMATE	AUX CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PETIT SUISSE 
BRIE	FROMAGE	FROMAGE	MANTECADOS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS 	


lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
POTAGE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAKE AU FROMAGE
STEACK HACHE DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AUX HERBES	PATES A LA BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE POISSON
FRITES	HARICOTS VERTS	ET FROMAGE RAPE	ET SES LEGUMES
BRIE	FROMAGE	SALADE DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE
SALADE D'ANANAS	CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
RADIS ROSES A LA CROQUE	TARTELETTE SAUMON EPINARDS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CAROTTES RAPEES
PATES A LA CARBONARA	STEAK HACHE DE BŒUF GRILLE	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	BRANDADE DE POISSON
ET FROMAGE RAPE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE
	YAOURT	MIMOLETTE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL

Menu proposé par les enfants

C'est le Printemps !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
PATE BASQUE		CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SALADE DE CHOU CHINOIS
BOULETTES DE BŒUF (FRAIS) SAUCE CHAMPIGNONS		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	POISSON PANE
HARICOTS BEURRE		CHOU FLEUR PERSILLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC
FLAN A LA PISTACHE		RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE DE TOMATES VERMICELLES	TOMATE VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CRUDITES
PILONS DE POULET ROTIS	ROTI DE PORC AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE POISSON FRAIS AU CITRON
FRITES	CHOU FLEUR PERSILLE	PUREE DE CELERI	PATES
FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	EDAM
CREME VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS	 BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !