



Menus du 29 avril au 05 juillet 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE GUICHE



La Chronique Culinaire

En Mai,
Sablé fraise & rhubarbe



En Juin,
Chili sin Carne

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.

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
BETTERAVE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE MESCLUN AUX DES D'EMMENTAL ET MAIS	SALADE COLESLAW
EMINCE DE BŒUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS	SAUCISSES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE AU CURRY	FILET DE POISSON BORDELAISE
SEMOULE	CAROTTES VICHY	RIZ CREOLE	BRUNOISE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE DES PYRENEES	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSSE
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
TABOULE	RADIS ROSES A LA CROQUE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	CONCOMBRE BULGARE
ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU FROMAGE	BRANDADE
HARICOTS VERTS PERSILLES	BOULGOUR PILAF	GRATIN DE CHOU ROMANESCO	DE POISSON
GOUDA	FROMAGE	FROMAGE	PETIT FROMAGE
TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas région Sud Ouest

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE VERTE A LA TOMATE	BETTERAVE VINAIGRETTE	JAMBON DE BAYONNE	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE
EMINCE DE BŒUF AU THYM (FRAIS LOCAL)	ROUGAIL DE SAUCISSES	AXOA DE VEAU	FILET DE POISSON
PETITS POIS AU JUS	CŒUR DE BLE CREOLE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE DE BREBIS	FROMAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	MILK SHAKE AUX FRUITS ROUGES

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
AVOCAT SAUCE COCKTAIL	SALADE MELEE AUX POMMES ET NOIX	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BULGARE
PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
SAINT PAULIN	GRATIN DE CHOU FLEUR	POEELE DE COURGETTES	POMMES VAPEUR PERSILLEES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	PETIT SUISSSE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	BROWNIES AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
TOMATE MOZZARELLA	RILLETES DE SARDINES	FERIE	PONT
ROTI DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE		
HARICOTS VERTS	PATES		
FROMAGE	ET FROMAGE RAPE		
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON		

Semaine européenne du développement durable (<http://evenements.developpement-durable.gouv.fr>)

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CAROTTES RAPEES	TABOULE AU BOULGOUR	TOMATE LOCALE	PASTEQUE
BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE	QUICHE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC DOLHEGUY	BLANQUETTE DE POISSON
RIZ PILAF	COURGETTES SAUTEES	PATES	HARICOTS BEURRE
CAMEMBERT	FROMAGE	BREBIS DE LA BASTIDE DE CLAIRANCE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	YAOURT BASTIDARRA	GATEAU AU FROMAGE BLANC

repas producteurs locaux

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
FERIE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	TOMATE VINAIGRETTE
	COURGETTES FARCIES	PATES	FISH AND CHIPS
	RIZ PILAF	AU JAMBON	FROMAGE
	YAOURT	ET FROMAGE RAPE	GLACE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
CAROTTES RÂPÉES	MELON	TOMATE A LA FETA	BETTERAVE VINAIGRETTE
ROTI DE BŒUF FROID (FRAIS LOCAL)	PIZZA DU CHEF	POULET ROTI	FILET DE POISSON
SALADE DE BLE COMPOSEE	SALADE VERTE	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES

Fêtons les Anniversaires !

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE DE RIZ COMPOSEE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT SAUCE AU CURRY	PASTÈQUE
CROUSTI DE PORC	POULET FROID	GRANDE SALADE PIEMONTAISE	PAVÉ DE POISSON À LA TOMATE
RATATOUILLE	SALADE DE PATES AUX DES DE FROMAGE	FROMAGE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS ROTIS

Repas de fin d'année

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
MELON	CAROTTES A L'ORANGE	RADIS ROSES AU BEURRE	TOMATES CERISES A LA CROQUE
GALOPIN DE VEAU SAUCE TOMATE	TAJINE DE POISSON	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	CHEESE BURGER
PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	HARICOTS VERTS	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU FROMAGE BLANC	SORBET

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.