



Menus du 2 septembre au 18 octobre 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 Septembre,
L'ultra fondant



Happy tarterie :
En Octobre,
Tarte paillason
poireaux pommes de terre

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRES BULGARES	RILLETES DE PORC
PILONS DE POULETS ROTIS	PATES A LA BOLOGNAISE DU CHEF	ROTI DE PORC	FILET DE POISSON AU CITRON
PETITS POIS AU JUS	ET FROMAGE RAPE	FRITES	COURGETTES EN GRATIN
FROMAGE	SALADE VERTE	GOUDA	FROMAGE
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

Menu Espagne

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SALADE DE CHOU FLEUR	TOMATE VINAIGRETTE	MELON JAUNE	MORTADELLE ET CORNICHONS
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY	RIZ À L'ESPAGNOLE	MAREE DU JOUR
COQUILLETES	SEMOULE	(AU PORC)	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE
BRIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME CATALANE	ENTREMETS A LA VANILLE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE VERTE AU THON	VELOUTE DE CAROTTES	POTAGE A LA TOMATE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE
ESCALOPE DE DINDE PIPERADE	JAMBON BRAISE	PIZZA	FILET DE POISSON AUX AGRUMES
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

C'est l'Automne !

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 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 PARMENIER	GRATIN DE POISSON
GRATIN DE COURGETTES	CARBONARA DU CHEF	A LA PUREE DE CAROTTES	SALADE VERTE
FROMAGE	ET FROMAGE RAPE	FROMAGE	BRIE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE TATIN

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
SALADE D'ENDIVE AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON	CHOUX-FLEUR EN SALADE
SAUCISSE DE TOULOUSE	BŒUF BOURGUIGNON	SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
LENTILLES ET CAROTTES	SEMOULE AU JUS	POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES
FROMAGE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ILE FLOTTANTE

Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE COLESLOW	BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
STEACK HACHE DE VEAU AUX ECHALOTES	TARTE PAILLASON DE PDT ET POIREAUX	PILONS DE POULETS ROTIS	NUGGET'S DE POISSON
PATES	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	FRITES
BLEU	FROMAGE FRAIS	FROMAGE	FROMAGE FRAIS
FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Rencontre du Goût : Happy tarterie !

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
SALADE COMPOSEE AU PAMPLEMOUSSE	ŒUF MAYONNAISE	VELOUTE DE POTIRON	POTAGE DE LEGUMES
BROCHETTE DE VOLAILLE	SAUTE DE BŒUF	CUISSE DE POULET ROTIE	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS) SAUCE PERSILLEE
JARDINIÈRE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	PATES	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TART' MISU AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

A partir d'Octobre, lancement du nouveau thème des



Recettes à découvrir sur <http://api-chroniquesculinaires.fr/>