

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

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.



En Mai, En Juin,
Tarte briochée aux poires
et au pain d'épices Quiche parfum d'été



Repas végétarien				Repas végétarien			
lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril	lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	TOMATES EN SALADE	CONCOMBRE A L'ECHALOTE	RILLETES DE PORC	CROISSILLONS AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU JAMBON
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	SAUTE DE VEAU PRINTANIER	FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE	STEAK HACHÉ GRILLE	CHIPOLATAS ET TXISTORA	NUGGET'S VEGETAL	ROTI DE BOEUF AU JUS	TEMPURA DE POISSON
HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF ET CAROTTES	TORTIS	COURGETTES SAUTÉES	COURGETTES POELEES	RIZ THAI AUX PETITS LEGUMES	COQUILLETES	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS AUX FRUITS SECS	TATIN DE BANANE	PANNA COTTA A LA MENTHE ET FRAISE	ORANGE NAVALIA	PECHE AU SIROP ET AMANDES	POMME GOLDEN	PASTEQUE SURPRISE	GLACE
Repas végétarien				Repas végétarien			
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai	lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
TOMATE A LA MOZZARELLA	PANAIS SAUCE AIGRE DOUCE	TABOULE	ŒUF DUR MAYONNAISE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU MAÏS	PATE DE CAMPAGNE
HOT DOG	SAUTE DE DINDE TANDOORI	FLAN AUX OIGNONS ET MIMOLETTE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE COCKTAIL	TAGLIATELLES VEGETARIENNES AUX 3 FROMAGES ET PETITS LEGUMES	ROTI DE VEAU	HACHIS PARMENTIER	CABILLAUD AU CHORIZO
FRITES	CAROTTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	SALADE VERTE	PATES AUX PETITS LEGUMES	FROMAGE	RIZ PILAF ET CAROTTES	DU CHEF	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	BANANE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC ET BISCUIT	FRAISE AU SUCRE	GLACE	POMME BICOLORE		TARTE DU CHEF	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	PECHE
Repas végétarien				Repas végétarien			
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai	lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
MELON	SALADE DE RADIS			CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE PATES	SALADE VERTE MIMOSA
PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE			PATES A LA CARBONARA	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	FAJITAS AU FROMAGE	FISH N CHIPS
POMMES BOULANGERES	SEMOULE			FROMAGE	PIPERADE	SALADE VERTE	FRITES
FROMAGE	FROMAGE			VELOUTE FRUIX	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP	LIEGEOIS				PASTEQUE	MELON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES
C'est la fête du pain :				C'est l'été !			
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai	lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
TABOULE	CONCOMBRE A LA CREME	BETTERAVES A LA FETA	MELON	COURGETTES RAPEES AU CITRON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	ROSETTE ET BEURRE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	FLAN D'ŒUF JURASSIENNE	SAUTÉ DE VEAU A L'ANCIENNE	RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE AUX CHIPS	TAJINE D'AGNEAU	FILET MEUNIÈRE
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PATES	RATATOUILLE	RIZ PILAF	SALADE DE PATES	GRATIN DE COURGETTES	LEGUMES TAJINE	COEUR DE BLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
POMME GOLDEN	FROMAGE BLANC AU MIEL	CREME PATISSIERE ET BISCUIT	COCKTAIL DE FRUITS	MACEDOINE DE FRUIT	GLACE	GATEAU BASQUE	BANANE
Lundi de Pentecôte				Repas de fin d'année			
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai	lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
	PANE DE MOZARELLA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE LIBANAIS	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES A L'AIL	TOMATES CROQ SEL
	FALAFELS	POULET LOCAL AU JUS	BROCHETTE DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	NUGGET'S DE VOLAILLE	PATES A LA GENOISE	ROULE AU FROMAGE SAUCE MORNAY	CHEESEBURGER MAISON
	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	FRITES	COURGETTES SAUTÉES	RATATOUILLE	FROMAGE	CAROTTES BRAISÉES	FRITES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POMME ROYAL GALA	MELON	BEIGNET AU CHOCOLAT	PASTEQUE	FROMAGE BLANC	GLACE	DONUT'S

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

