

Menus du 3 janvier au 11 février 2022

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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien

Galette des rois

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
BOUILLON VERMICELLE	SALADE VERTE AUX OEUFS DURS	COEURS D'ARTICHAUTS POLONAISE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
CHIPOLATAS GRILLEES	PÂTES AUX LEGUMES	CARBONADE FLAMANDE	CALAMARS A LA ROMAINE
DUO DE CHOUX BRAISES	ET DEUX FROMAGES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF ET PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PECHE AU SIROP	BANANE	GALETTE DES ROIS	POMME ROYAL GALA

Repas végétarien

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
POTAGE AU POTIRON	CAROTTES RAPEES AUX POMMES	MESCLUN DE ROQUETTE AUX AMANDES	SAUCISSON A L'AIL
BURGER VEGETARIEN	PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER	BRANDADE DE POISSON
FRITES	SEMOULE BIO	PRINTANIERE DE LEGUMES	SALADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
POIRES AU SIROP	YAOURT	ECLAIR AU CHOCOLAT	BANANE

Repas végétarien

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
SALADE DE COEURS DE PALMIERS	VELOUTE DE LEGUMES	CHOU CHINOIS AU JAMBON	BETTERAVES VINAIGRETTE
PANE DE FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE LIEU SAUCE HOMARDINE	STEAK HACHE GRILLE
HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF ET CAROTTES	TORTIS	FRITES
BISCUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS AUX FRUITS SECS	BEIGNET À LA POMME	PANNA COTTA FRAISE	ORANGE NAVALIA

Nouvel An Chinois

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
BOUILLON TOMATE VERMICELLE	SAMOUSSAS	BETTERAVES BIO A LA FETA	SALADE COLESLAW
CORDON BLEU DE VOLAILLE	POULET AIGRE DOUX	SPAGHETTIS BIO AU FROMAGE	ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	RIZ CANTONNAIS	MESCLUN	PUREE
FROMAGE	BISCUIT 	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE
POMME GOLDEN	SALADE EXOTIQUE	CREPE AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES BIO

Repas végétarien

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
SALADE ICEBERG A LA MIMOLETTE	POTAGE DE LEGUMES	TABOULE	ŒUF DUR MAYONNAISE
EMINCE DE VOLAILLE CURRY ET COCO	TARTIFLETTE	TARTE AUX LEGUMES	POISSON MEUNIÈRE SAUCE COCKTAIL
CAROTTES SAUTEES		SALADE VERTE	PETITS POIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BARRE BRETONNE A LA CREME ANGLAISE	CLEMENTINE	ANANAS	FLAN À LA VANILLE

Repas végétarien

lundi 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
VELOUTE DE POTIRON	PANE DE MOZARELLA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHARCUTERIE LOCALE
PIZZA MARGARITA	ROTI DE BOEUF AU JUS	POULET LOCAL ROTI AU JUS	MERLU AU CITRON
SALADE VERTE	HARICOTS PLATS AUX HERBES	LENTILLES	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS EN GONDOLE	CLEMENTINE	ILE FLOTTANTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.