


# Menus du 29 / 8 au 21 / 10


## RESTAURANT SCOLAIRE DE GUICHE


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


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




Légende :



Produits Bio 

Produits Labellisés 






Recette du chef 

Produit local 











Rentrée scolaire	
jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
MELON	SALAMI DANOIS
STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE 
FRITES	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 
GLACE	BARRE BRETONNE



Repas végétarien			
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE LENTILLES	PASTEQUE BIO 	MACEDOINE BIO DE LEGUMES 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 
PILONS DE POULET TEX MEX	BRANDAQUE DE POISSON MSC 	KEFTA DE SOJA SAUCE TOMATE	AXOA DE VEAU
COURGETTES BIO BRAISEES 	SALADE VERTE	COEUR DE BLE AU JUS	POMMES VAPEUR
FROMAGE BIO 	CANTAL AOP 	FROMAGE	YAOURT
POMME GOLDEN	YAOURT AUX FRUITS	GLACE	COMPOTE POMME POIRE DU CHEF 





Repas végétarien			
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
BETTERAVES BIO 	SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	FRIAND AU FROMAGE
TORTIS LOCALES A LA BOLOGNAISE VEGETALE 	SAUTE DE VEAU LOCAL MARENGO 	AIGUILLETES DE COLIN MSC NICOISE 	MOUSSAKA DE COURGETTES AU BOEUF LOCAL 
	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	
FROMAGE RAPE	ST NECTAIRE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE
PECHE BLANCHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PASTEQUE BIO 	CREME VANILLE

Repas végétarien			
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
COLESLAW	POTAGE DE LEGUMES	MELON	SALADE DE PERLES AU PESTO
PANE AU FROMAGE	PALERON DIJONNAISE	POULET BASQUAISE	DOS DE COLIN ROTI AU PAPRIKA FUME
TORSADES LOCALES A LA TOMATE 	PANAIS AU MIEL	POMMES GRENAILLES	PUREE DE COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE BIO 	YAOURT VANILLE BIO 	FROMAGE
FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 	POIRE COMMICE	PRUNES DU TERROIR	TARTE A LA NOIX DE COCO DU CHEF 

Repas végétarien		Repas Américain	
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
MELON		TABOULÉ	OEUF MIMOSA
NUGGET VÉGÉTAL	CHEESEBURGER	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	FILET DE POISSON MSC AU CITRON 
CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	COURGETTES BIO SAUTÉES 	EPINARDS EN GRATIN
FROMAGE	MILKSHAKE FRAMBOISE	FROMAGE BLANC BIO 	FOURME D'AMBERT AOP 
COMPOTE BIO 	DONUT'S	RAISIN MUSCAT	CREME CARAMEL

Repas végétarien			
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALADE VERTE LOCALE 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	BETTERAVES BIO MIMOSA 	TOMATES MOZZARELLA
CROZIFLETTE	RIZ BIO ET LENTILLES CORAIL EN CURRY COCO 	ESTOUFFADE DE BOEUF	CALAMARS A LA ROMAINE
(CROZET BIO) 	CAROTTES BIO BRAISEES 	MACARONIS LOCALES 	RIZ BIO CREOLE 
BISCUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
REINES CLAUDE AU SIROP	RAISIN BLANC	BANANE	FROMAGE BLANC AUX MURES

Repas végétarien		Repas Espagne	
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX SESAMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTINE ESPAGNOLE	SAUCISSON SEC
GALETTE VEGETALE	ROTI DE BOEUF BEARNAISE	PAELLA AU POISSON DU CHEF 	POULET ROTI
RISONI FACON RISOTTO	COQUILLETES		PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BIO 	YAOURT BIO A LA FRAISE 	FROMAGE DE BREBIS	FROMAGE
GLACE	PASTEQUE BIO 	MANTECADOS	REINE CLAUDE

Repas végétarien			
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
CONCOMBRE SAUCE CURRY	POMMES DE TERRE ET POIREAUX A LA TURQUE	SALADE AUX JEUNES POUSSÉS	RILLETES DE THON
BLANQUETTE DE VEAU LOCAL 	PIZZA MARGARITA	LASAGNES AU SAUMON	SAUCISSON EN CROUTE SAUCE MADERE
CAROTTES BRAISEES ET BOULGOUR BIO 	SALADE VERTE LOCALE AU PESTO 		AUBERGINES GRILLEES
FROMAGE	FROMAGE	FOURME D'AMBERT AOP 	FROMAGE
POIRE	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	ANANAS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.