

Menus du 7 / 11 au 16 / 12
RESTAURANT SCOLAIRE DE GUICHE



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Recette du chef

Produit local



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).

Repas végétarien			
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
POTAGE DE LEGUMES BIO	OEUF MAYONNAISE BIO	POTAGE DE LEGUMES	
SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO	NUGGET'S VEGETAL	BŒUF BOURGUIGNON	
	CAROTTES BIO AUX OIGNONS	COQUILLETES BIO	
FROMAGE	ST NECTAIRE AOP		
FROMAGE BLANC LOCAL AU SPECULOS	POIRE	CARPACCIO D'ANANAS	

Repas végétarien		Repas Oriental	
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
MACHE AUX CROUTONS	EMINCE DE CELERI AU FROMAGE BLANC	SALADE COMPOSÉE AUX POIS CHICHE	ROSETTE ET BEURRE
CROUSTILLANT AU FROMAGE EMMENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS LOCAL	TAJINE D'AGNEAU	CABILLAUD AU CITRON
PENNE AUX LEGUMES BIO	Frites	LEGUMES TAJINE	RIZ PILAF BIO
OSSAU IRATY LOCAL	BISCUIT LOCAL	CREME VANILLE BIO	CANTAL AOP
MACEDOINE DE FRUIT	MILKSHAKE PASSION COCO	GATEAU AU MIEL ET AMANDES	BANANE

Repas végétarien		Animation Les Iles	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES	CRÈME DUBARRY	CAROTTES RAPEES LOCALES A LA CREOLE	PATE DE CAMPAGNE
CRÊPE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL MARENGO	ROUGAIL DE SAUCISSES IGP	LIEU AU CHORIZO
COEUR DE BLE BIO AUX PETITS LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR ET CAROTTES	RIZ BLANC BIO	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FROMAGE BIO
BANANE	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE DE SYLVIE LOCALE	TARTE COCO	ORANGE EN QUARTIER

Repas végétarien			
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
VELOUTE SAINT GERMAIN BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO A L'AIL	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
CORDON BLEU DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	PATES BIO AU SAUMON	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL AUX 2 OLIVES
JARDINIÈRE DE LÉGUMES		HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE AOP	ST MORET BIO	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS BIO ET LOCAL
CLEMENTINE	FROMAGE BLANC ET SA CONFITURE LOCALE	SEMOULE AU LAIT CARAMEL	COMPOTE DE POIRES BIO

Repas végétarien			
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
POTAGE FERMIER BIO	BETTERAVES BIO AUX POMMES	TOURIN VERMICELLE	ŒUF MIMOSA BIO
ESCALOPE DE DINDE CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE AUX OIGNONS	TARTE AUX LEGUMES	BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE CITRON
CHOU-FLEUR BRAISÉ ET POMMES DE TERRE	LENTILLES AU JUS BIO	SALADE VERTE	POÉLÉE DE LEGUMES (LOCAL)
FROMAGE	YAOURT D'ORTHEVIELLE LOCAL	MUNSTER AOP	YAOURT AROMATISÉ
RIZ AU LAIT AU CACAO	KIWI BIO ET LOCAL	RAISINS	MADELEINE BIO

Repas végétarien		Repas de Noël	
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
BOUILLON VERMICELLE	PANE DE MOZARELLA	SALADE AUX GÉSIEERS	VELOUTE DE LEGUMES
PIZZA 3 FROMAGES	ECHINE DE PORC FUMEE LOCALE	CONFIT DE CANARD	AIGUILLETES DE COLIN
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS	PATES BIO ET LOCALES
BISCUIT BIO	YAOURT BIO ET LOCAL	FROMAGE	FROMAGE BIO
YAOURT D'ORTHEVIELLE LOCAL	KIWI BIO LOCAL	BÛCHE DE NOEL	COMPOTE BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.