

Menus du 2 / 1 au 3 / 2

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
 Recette du chef
 Produit frais
 Produits Labellisés
 Produit local



Repas végétarien		Galette des rois
mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
BOUILLON VERMICELLE	SALADE VERTE MAÏS ET CROUTON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
PÂTES AUX LEGUMES	CARBONADE FLAMANDE	CALAMARS A LA ROMAINE
ET DEUX FROMAGES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF ET PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BANANE	GALETTE DES ROIS	POMME ROYAL GALA

Repas végétarien			
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 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 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 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	BEIGNET À LA POMME	PANNA COTTA FRAISE	ORANGE NAVALIA

Repas Chine		Repas végétarien	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 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	FROMAGE	FROMAGE
POMME GOLDEN	SALADE EXOTIQUE	CREPE AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES BIO



Repas végétarien			
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR