















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).

lundi 24 avril fêtons les Fidèle	mardi 25 avril fêtons les Marc	jeudi 27 avril fêtons les Zita	vendredi 28 avril fêtons les Valérie
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	TOMATES EN SALADE BIO 	RILLETES DE PORC	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
STEAK HACHE GRILLÉ	BOULETTES DE VEAU LOCAL PRINTANIER 	FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE	CREPE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 	RIZ PILAF ET CAROTTES BIO 	TORTIS LOCALES 	COURGETTES BIO SAUTÉES 
FROMAGE BIO 	PONT L'ÉVEQUE AOP 	BISCUIT BIO 	FROMAGE LOCAL 
SALADE DE FRUITS	TATIN DE BANANE	FROMAGE BLANC BIO À LA FRAISE 	ORANGE NAVALIA

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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).



Fête du travail

repas landais

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
fêtons les Fête du Travail	fêtons les Boris	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith
	ASPERGES VINAIGRETTE	CONCOMBRE LOCAL VINAIGRETTE 	ŒUF DUR MAYONNAISE
	COEUR DE CANARDS PERSILLÉS	STEAK VÉGÉTAL	POISSON MEUNIERE SAUCE COCKTAIL
	FRITES	PÂTES LOCALES AU BEURRE 	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES 
	MIASSON	YAOURT BIO 	FROMAGE AOP 
	FRUIT	FRUITS AU SIROP	POMME BICOLORE

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique




Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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).




lundi 08 mai fêtons les Victoire 1945	mardi 09 mai fêtons les Pacôme	jeudi 11 mai fêtons les Estelle	vendredi 12 mai fêtons les Achille
	SALADE DE RADIS	TOMATE CROQ SEL	SAUCISSON A L'AIL
	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	PÂTES CARBONARA	GRATIN DE POISSON AUX PETITS LEGUMES
	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	
	BISCUIT BIO 	BISCUIT	FROMAGE BIO 
	ILE FLOTTANTE	TIRAMISU	BANANE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 


Produit biologique 

Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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).



Ascension

lundi 15 mai fêtons les Denise	mardi 16 mai fêtons les Honoré	jeudi 18 mai fêtons les Ascension	vendredi 19 mai fêtons les Yves
SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE BIO A LA CREME 		
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PATES BIO 		
FROMAGE AOP 	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF 		
POMME GOLDEN	YAOURT SUCRÉ		

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique




Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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).



Mexique

lundi 22 mai fêtons les Emile	mardi 23 mai fêtons les Didier	jeudi 25 mai fêtons les Sophie	vendredi 26 mai fêtons les Bérenger
TOMATES AUX OEUFS DURS BIO 	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 	TACOS ET GUACAMOLE
PIZZA MARGARITA	OMELETTE AU FROMAGE	POULET ROTI AU JUS	CHILI CON CARNE
SALADE VERTE	PÂTES AU BEURRE	FRITES MAISON	RIZ BLANC
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FOURME D'AMBERT AOP 	YAOURT
MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME ROYAL GALA	FRAISES AU SUCRE 	PASTÈQUE

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique




Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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).




lundi 29 mai fêtons les Lundi de Pentecôte	mardi 30 mai fêtons les Ferdinand	jeudi 01 juin fêtons les Justin	vendredi 02 juin fêtons les Blandine
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU JAMBON
	NUGGET'S VEGETAL	TOULOUSE LOCALE 	TEMPURA DE POISSON
	RIZ AUX PETITS LEGUMES	COQUILLETES LOCALES 	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
	YAOURT VANILLE BIO 	FROMAGE	ST NECTAIRE AOP 
	FRUIT DE SAISON BIO 	PASTEQUE BIO 	GLACE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 


Produit biologique 








Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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).

lundi 05 juin fêtons les Igor	mardi 06 juin fêtons les Norbert	jeudi 08 juin fêtons les Médard	vendredi 09 juin fêtons les Diane
MELON BIO 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE AU MAÏS BIO 	PATE DE CAMPAGNE
TAGLIATELLES VEGETARIENNES AUX 3 FROMAGES ET PETITS LEGUMES	BOULETTES DE VEAU MARENGO	POMME DE TERRE FARCIE	POISSON AU CHORIZO
FROMAGE LOCAL 	RIZ PILAF ET CAROTTES BIO 	SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS AU JUS
BANANE	CANTAL AOP 	BISCUIT LOCAL 	FROMAGE
	GAUFRE	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	PECHE

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique




Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




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).

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
fêtons les Guy	fêtons les Antoine de P.	fêtons les Germaine	fêtons les J. F. Régis
CAROTTES RAPÉES LOCALES À LA CIBOULETTE 	BETTERAVES BIO AUX POMMES 	SALADE DE PATES BIO 	SALADE VERTE MIMOSA
PATES A LA CARBONARA	PILON DE POULET AU PAPRIKA	FAJITAS AU FROMAGE	CALAMARS A LA ROMAINE
	PIPERADE	SALADE VERTE	RIZ BIO A LA TOMATE 
BISCUIT	FLAN VANILLE	FROMAGE	
MOUSSE CHOCOLAT	PASTEQUE	MELON BIO 	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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.

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



Espagne

lundi 19 juin fêtons les Romuald	mardi 20 juin fêtons les Silvère	jeudi 22 juin fêtons les Alban	vendredi 23 juin fêtons les Audrey
MELON D'EAU	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO Bio	PAELLA	ROSETTE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE AUX CHIPS		COLIN SAUCE CRUSTACÉS
SALADE DE PATES BIO Bio	GRATIN DE COURGETTES		SEMOULE BIO Bio
YAOURT BIO VANILLE Bio	FROMAGE		FROMAGE
MACEDOINE DE FRUIT	GLACE		BANANE
			CRÈME CATALANE

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique




Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




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).





Amérique

lundi 26 juin fêtons les Anthelme	mardi 27 juin fêtons les Fernand	jeudi 29 juin fêtons les Pierre-Paul	vendredi 30 juin fêtons les Martial	
SALADE DE LENTILLES BIO 	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 	CHEESEBURGER DU CHEF 	SALADE VERTE AU JAMBON	
NUGGET'S DE VOLAILLE	PATES BIO BOLOGNAISE VÉGÉTALE 		TEMPURA DE POISSON	
RATATOUILLE			POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINEES	
FROMAGE LOCAL 	BISCUIT		FROMAGE	
PASTEQUE BIO 	FROMAGE BLANC AU COULIS		DONUTS	MELON

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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).



Pique nique

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
fêtons les Thomas	fêtons les Florent	fêtons les Mariette	fêtons les Raoul
MELON	TOMATE CROQ SEL	POTAGE DE LEGUMES	
PIZZA AUX 3 FROMAGES	POULET GRILLÉ AUX HERBES	PÂTES	PIQUE -NIQUE
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	CARBONARA	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN VANILLE	CERISES	ABRICOT	

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique



Menus présentés en commission le à

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

