

Menus du 6 / 11 au 15 / 12
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



Repas végétarien				MENU ESPAGNOL			
lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
POTAGE DE LEGUMES	OEUF MAYONNAISE	VERMICELLE À LA TOMATE	SALADE VERTE AU JAMBON	MACHE AUX CROUTONS	EMINCE DE CELERI AU FROMAGE BLANC	PAN CON TOMATE	ROSETTE ET BEURRE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	NUGGET'S VEGETAL	BŒUF BOURGUIGNON	FILET DE POISSON PERSILLÉ	crêpe AU FROMAGE	BOULETTES DE VEAU AU JUS	TORTILLA AU CHORIZO	CABILLAUD AU CITRON
	CAROTTES BIO EN PERSILLADE	SEMOULE AU BEURRE	POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINEES	PÂTES	FRITES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
FROMAGE	ST NECTAIRE AOP		YAOURT LOCAL	FROMAGE LOCAL	BISCUIT	YAOURT À LA VANILLE	CANTAL AOP
FROMAGE BLANC AU SPECULOS	FRUIT DE SAISON	CARPACCIO D'ANANAS	BISCUIT	MACEDOINE DE FRUIT	FLAN VANILLE	MONTECADOS	FRUIT DE SAISON
Repas végétarien				Repas végétarien			
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
HARICOTS VERTS bio AUX ECHALOTES	CRÈME DUBARRY	CAROTTES RAPEES locales	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTE SAINT GERMAIN bio	CAROTTES RAPEES bio VINAIGRETTE	BETTERAVES A L'AIL	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
CRÊPE AU FROMAGE	BOULETTES DE VEAU MARENGO	ROUGAIL DE SAUCISSES	LIEU AU CHORIZO	CORDON BLEU DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	FILET DE MERLU AU PESTO	GNOCCHI A LA TOMATE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL AUX OLIVES
BOULGOUR AUX ÉPICES	POMMES DE TERRE VAPEUR ET CAROTTES	RIZ BLANC bio	EPINARDS BÉCHAMEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	POMME VAPEUR	HARICOTS verts bio à l'échalote	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	CUBES DE MANGUE	fromage	FROMAGE aop	ST MORET	BUCHETTE DE CHÈVRE	YAOURT AUX FRUIT BIO
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT LOCALE	SURPRISE COCO	ORANGE EN QUARTIER	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET SA CONFITURE	SEMOULE AU LAIT CAMEL	COMPOTE DE POIRES
Repas végétarien				Repas végétarien			
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE FERMIER	TOURIN	BETTERAVES bio AUX POMMES	ŒUF MIMOSA	BOUILLON VERMICELLE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TABOULÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES
ESCALOPE DE DINDE CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	RAVIOLIS AU FROMAGE	BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE CITRON	PIZZA 3 FROMAGES	ECHINE DE PORC LOCALE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	AIGUILLETES DE COLIN
CHOU-FLEUR BRAISÉ et POMMES DE TERRE	LENTILLES AU JUS	SALADE VERTE	poêlée de legumes (local)	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ÉPINARDS AU JUS	PATES BIO
FROMAGE	YAOURT LOCAL	MUNSTER AOP	YAOURT AROMATISÉ	BISCUIT	CRÈME DESSERT	LAITAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT AU CACAO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MADELEINE	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	compote bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.