

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier

Mardi 6 Janvier

Jeudi 8 Janvier

Vendredi 9 Janvier

Friand au fromage	Carottes râpées , Vinaigrette du chef	Velouté de potiron	Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue du chef	Chili Sin Carné à l'égréné végétal BIO	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Gratin de choux fleurs	Écrasé de pommes de terre du chef
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt nature
Fruit de saison	Duo de compote de pomme et fromage blanc local au speculoos	Galette des rois frangipane	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier

Mardi 13 Janvier

Jeudi 15 Janvier

Vendredi 16 Janvier

 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Salade de riz au thon	 Velouté de légumes verts	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauté de poulet local forestière	Carbonnade de porc	 Curry de lentilles corail	Nuggets au poisson
 Potatoes au paprika	 Petits pois au jus	 Riz basmati façon pilaf	 Carottes glacées
Gouda	Bleu	 Yaourt nature	Saint Paulin
 Fromage blanc local au speculoos	 Fruit de saison	 Grimolle aux pommes	 Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier

Mardi 20 Janvier

Jeudi 22 Janvier

Vendredi 23 Janvier

Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef	 Céleri rave sauce rémoulade	Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage Parmentier
 Risotto aux petits pois et parmesan AOP	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Chipolata grillée au thym	Beignets au poisson
	 Pommes de terre vapeur	 Carottes au cumin	 Épinards à la crème
Mimolette	Tomme noire	Brie	 Yaourt sucré
 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

Mardi 27 Janvier

Jeudi 29 Janvier

Vendredi 30 Janvier

 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Velouté de butternut	 Betteraves , Vinaigrette du chef
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	 Tenders de haricots rouges pané	Sauté de poulet aux olives	Parmentier de colin MSC
 Semoule HVE	 Chou fleur gratiné	 Carottes locales braisées	 Salade verte locale
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	 Yaourt sucré
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février

Mardi 3 Février

Jeudi 5 Février

Vendredi 6 Février

 Potage de légumes	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef	 Céleri rave en rémoulade au curry	 Salade de pois chiches , Vinaigrette du chef
 Tartiflette (Reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	 Falafels , Sauce tomate	Fricassée de colin MSC gratiné
 Mélange de salades	 Frites	 Riz basmati façon pilaf	 Purée de patates douces
Cantal AOP	Mimolette	 Yaourt nature	Buchette de Chèvre
 Crêpe du chef	 Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef	 Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.