

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Betteraves , Vinaigrette du chef	Céleri rave sauce rémoulade	Potage butternut et mimolette	Friand au fromage
Pizza reine	Tortilla aux oignons	Cotriade	Sauté de poulet aux olives
Salade verte locale	Gratin de choux fleurs	Pommes de terre vapeur	Haricots verts BIO à l'ail
Yaourt sucré	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote de pommes et bananes BIO LOCALE	Crêpe au sucre	Liégeois au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
 Betteraves , Vinaigrette du chef Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	 Carottes râpées au maïs Pilon de poulet rôti mariné	 Velouté aux choux-fleurs Steak haché de boeuf , Sauce barbecue du chef	 Céleri rave sauce rémoulade Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP
 Semoule HVE Brie	 Petits pois aux oignons Mimolette	 Frites Édam	 Coquillettes HVE Yaourt sucré
 Fruit de saison	 Flan nappé au caramel	 Pot de glace	 Compote de pommes et cannelle

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Crêpe au fromage	 Macédoine mayonnaise	 Salade verte locale , Sucre	 Salade de riz, betteraves et ciboulette
Pilon de poulet tex-mex	Omelette aux fines herbes	Gratin de pâtes aux fromages (emmental et cheddar)	Fricassée de colin MSC gratiné
 Poêlée de légumes Hivernale du chef	 Riz créole , Sauce curry coco		 Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé LOCAL	Fromage
 Fruit de saison	 Compote de pommes du chef	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef	 Fromage blanc nature

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GUICHE

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars

Mardi 17 Mars

Jeudi 19 Mars

Vendredi 20 Mars

 Chou blanc râpé aux noix et Emmental	Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage de légumes	 Salade de pommes de terre , la Dijonnaise
Saucisse confite à la graisse de canard	Sauté de poulet local forestière	 Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce crème
 Lentilles vertes au jus	 Brocolis gratinés	 Riz créole	 Fondue d'épinards à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	 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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Val de Loire	Vendredi 27 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons	● Salade mexicaine	● Céleri rave sauce rémoulade	Chou blanc râpé , Sauce coleslaw
Steak burger au veau	● Tortillas aux poivrons et olives	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Fish and chips de colin MSC
● Semoule HVE au beurre , Julienne de légumes à l'huile d'olive	● Choux-fleurs rôtis au paprika	● Pommes de terre rissolées	● Boulgour
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
● Coupe à la banane et au chocolat	● Fromage blanc local à la cassonade	● Tarte façon tatin	● 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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Betteraves à la feta AOP , Vinaigrette du chef	Salade verte locale au fromage	 Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon
 Paella végétarienne aux pois chiches et saucisse végétale	Steak burger au veau , Sauce Napolitaine	Lasagne végétale et boeuf du chef	Colin MSC façon carbonara
 Riz pilaf	 Coquillettes HVE	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fromage blanc local au miel	 Pomme au four à la cannelle	 Fruit de saison	 Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.