

# Menus Guignes



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce paprika persil</p> <p>SV: Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Carottes  et coquillettes semi completes BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO **  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce antillaise (carottes, patate douce)</p> <p>SV: Merlu sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc, caramel, muesli </p>	<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV: Beignets stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles  et penne semi complètes BIO  et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne et dés de cantal AOP ** </p> <p>***</p> <p>Colin mariné à l'huile d'olive  et citron vert</p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème et Riz</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>
<p><i>Palmier</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Génoise roulée myrtille</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc fruité</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Soupe de potiron et fromage vache qui rit	<i>Vendée Globe</i> <b>Rillettes de sardine</b> VG : œuf dur mayonnaise	Chou blanc et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP **
	***	***	***	***
	Omelette aux oignons et pommes de terre	Cuisse de poulet sauce miel poivron	<b>Jambon blanc*</b> SP: Jambon de dinde	Nuggets de poisson davicroquettes
	***	SV : Colin sauce estragon ***	SV : Saucisse de blé et soja	***
	Brocolis BIO	Riz	<b>Haricots blancs</b>	Purée de courgettes à l'huile d'olive
	***	***	***	***
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Fruit BIO **	<b>Brioche et confit de poire</b>	Purée pomme abricot
	***	***	***	***
	Madeleine	Biscuit tablette de chocolat	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et beurre</i>
	Yaourt à boire	Lait	Fromage blanc nature et sucre	<i>Fruit</i>
	Fruit	Compote pomme abricot	<i>Jus de pomme</i>	Yaourt aromatisé

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de poulet BIO  au jus de viande</p> <p>SV : Colin jus aux herbes</p> <p>***</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Salade de pommes de terre, aux olives noires</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>SV : Falafels pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Gratin au chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> </p> <p>Salade verte BIO ** et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p></p> <p>Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne et sucre</p>
<p>Céréales aux petales dorés</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Cookies aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP **</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce façon blanquette</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>***</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges et riz créole</p> <p>RECETTES VEGETALES</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Panais remoulade aux pommes</p> <p>***</p> <p>Pépites de colin pané aux céréales</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carottes et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille</p> <p>SV : Sauce champignon et crème</p> <p>***</p> <p>Torsades et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Parmentier au saumon et colin et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Salade verte et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Faisselle nature et sucre</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise  ***	Soupe potiron carottes  ***		Scarole et vinaigrette basalmique et dés de cantal AOP **  ***	Céleri remoulade  ***
Aiguillette de poulet sauce au thym  SV: Crispidor à l'emmental ***	Sauté de porc LR sauce champignon crémé SP: Sauté de dinde sauce champignon crémé  SV: Sauce champignon et crème ***	Nuggets de poulet  SV: Colin meunière ***	Riz et crème de lentilles corail au curry  ***	Calamars à la romaine  ***
Petits pois BIO  ***	Coquillettes semi complètes BIO  ***	Pommes de terre quartier avec peau  ***	<b>(plat complet)</b>  ***	Purée de Butternut BIO  ***
Yaourt aromatisé  ***		Saint paulin  ***		
	Purée pomme fraise  ***	Fruit  ***	Ile flottante  ***	Millefeuilles  ***
Petit beurre Petit fromage frais nature et sucre Fruit	Pain au lait Fruit Yaourt à boire	Rocher coco nappé chocolat Lait Purée pomme poire	Pain et beurre Fruit Lait	Pain et bâton de chocolat Jus de pomme Yaourt nature et sucre

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO </p> <p>SV : Sauce au thon et tomate</p> <p>***</p> <p>Fusili BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature BIC  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO  **</p>	<p>***</p> <p>Tajine marocain  (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Chou fleur et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p></p> <p>Salade verte BIO ** vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Livarot </p> <p>***</p> <p>Fruit BIC </p>
<p>Madeleine</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Sirup grenadine</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Brioche</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>

\* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Guignes



Semaine du 16 au 21 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks Mozzarella</p> <p>***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature BIO ** et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille</p> <p>SV : Saucisse de blé et soja</p> <p>***</p> <p>Riz BIO aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p>	<p>***</p> <p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages BIO</p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO **</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Gaufre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fruit</p> <p>Lait aromatisé fraise</p>	<p>Pain et bâton chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

\*\* Aide UE à destination des écoles

