

Menus Guignes

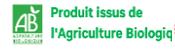


Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>*** </p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p></p> <p>Salade iceberg BIO et vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce brune (carottes, oignons) </p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons) </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes </p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Fourrandise au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>

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

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



Menus Guignes



Semaine du 08 au 12 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Pastèque ***	Concombre BIO et vinaigrette crémeuse ***	Salade de riz aux olives noir ***	Champignons à la crème ***
Chili con carne SV : Chili sin carne ***	Tajine marocaine végétarienne et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde LR sauce printanière SV : Galette soja, épinards, et emmental	Cubes de colin sauce oseille 	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)
Riz créole ***	(plat complet) ***	Petit pois, et pommes de terre ***	Duo d'haricots verts et haricots beurre ***	Carottes ***
Brownie	Comté AOP	Smoothie pomme banane	Fruit	Fruit BIO
<i>Pain et miel</i> <i>Fromage blanc nature et sucre</i> <i>Fruit</i>	<i>Palet breton</i> <i>Compote pomme</i> <i>Lait</i>	<i>Crêpe au chocolat</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Jus de pomme</i> <i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i> <i>Fruit</i> <i>Lait</i>

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

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



Menus Guignes



Semaine du 15 au 19 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Pennes + ketchup</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Chipolata * SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse de blé et Soja</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p><i>Pain et pâte à tartiner</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote pomme</i></p>	<p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Jus multfruit</i></p>	<p><i>Gaufrette fourrée vanille</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p>

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

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



Menus Guignes



Semaine du 22 au 26 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Bolognaise sauce tomate</p> <p>SV : sauce thon, tomate</p> <p>***</p> <p>Fusili BIO </p> <p>*** </p> <p>Comté AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce navarin</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau BIO  sauce paprika</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Carottes au curry </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>*** </p> <p>Smoothie poire pomme ananas</p>	<p>Navets rémoulade</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon  sauce citron</p> <p>***</p> <p>Epinards à la bechamel</p> <p>***</p> <p>Génoise roulé vanille et abricot</p>
<p>Mini roulé framboise</p> <p>Jus pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain et beurre</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 (*)



Menus Guignes



Semaine du 29 Juillet au 02 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas froid</i>			
Pastèque ***	Betterave et vinaigrette ***	Coquillettes sauce cocktail  ***	***	*** 
Nuggets de poulet 	Jambon de dinde	Filet de colin sauce marseillaise 	Croque monsieur * 	Riz epinards, curry , pois chiche
SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***	SV : Pizza au fromage ***	***
Coquillettes + ketchup ***	Taboulé ***	Haricots verts ***	Salade verte BIO 	(plat complet) ***
Pont l'Eveque AOP 	***	***	Fromage blanc nature et sucre ***	Camembert ***
***	Fruit	Fruit	Cake coco et pépites de chocolat	Compote pomme allégée en sucre
<i>Pain et miel</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt à boire</i>	<i>Biscuits nappé chocolat</i> <i>Lait</i> <i>Compote pomme ananas</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Fruit</i> <i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	<i>Madeleine</i> <i>Lait</i> <i>Compote pomme fraise</i>	<i>Pain et beurre</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>

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

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



Menus Guignes



Semaine du 05 au 09 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>*** </p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>*** </p> <p>Salade iceberg BIO et vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes milanaise  (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Repas froid ou PN</i></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Fourrandise au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>

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

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



Menus Guignes



Semaine du 12 au 16 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>SV : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Brownie</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne et semoule </p> <p>(pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p>	<p> Concombre BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce printanière </p> <p>SV : Galette soja, épinards, et emmental</p> <p>***</p> <p>Petit pois, et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme banane </p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Compote pomme</p> <p>Lait</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt 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 (*)



Menus Guignes



Semaine du 19 au 23 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade du soleil </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Chipolata * SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse de blé et Soja</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p><i>Pain et pâte à tartiner</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote pomme</i></p>	<p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p>	<p><i>Gaufrette fourrée vanille</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p>

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

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



