

Menus Guignes



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate  et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille</p>
<p><i>Brioche aux pépites de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée pomme poire</i></p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>			<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Jus de pomme</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 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Ravioli au bœuf et à la dinde SV : Ravioli tofu et basilic bio *** (plat complet) *** Fromage blanc et sucre *** Fruit	*** Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille SV : Omelette aux fines herbes *** Frites *** Fromage fondu vache qui rit BIO *** Compote pomme poire allégée en sucre	Salade de pommes de terre aux olives *** Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes SV : Cubes de colin sauce tomate *** Carottes *** Fruit	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde *** Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic *** (plat complet) *** Génoise roulée au chocolat	*** Filet de Merlu sauce tomate *** Coquillettes BIO *** Yaourt aromatisé *** Fruit BIO
<i>Pain et bâton de chocolat</i> <i>Lait</i> <i>Purée pomme fraise</i>	<i>Petit beurre</i> <i>Fruit</i> <i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Pain et miel</i> <i>Lait</i> <i>Purée pomme ananas</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Fruit</i> <i>Lait</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Jus de pomme</i> <i>Petit fromage blanc 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

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	*** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	*** Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise	*** Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio 	<i>L'Odysée du goût : Tahiti</i> Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	*** Haricots verts BIO	SV : Crispidor à l'emmental *** Petit pois	*** (plat complet)	*** Filet de colin sauce coco et citron vert
	*** Bleu d'Auvergne AOP	*** Fromage frais petit cotentin	*** Petit fromage frais nature et sucre	*** Riz pilaf
	*** Semoule au lait nappé caramel	*** Fruit BIO	*** Fruit BIO	*** Cake à la noix de coco et pépites de chocolat
	<i>Pain et miel</i> <i>Fruit</i> <i>Petit fromage frais sucré</i>	<i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc nature et sucre</i> <i>Purée pomme abricot</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait</i> <i>Compote pomme banane</i>	<i>Pain et beurre</i> <i>Fruit</i> <i>Lait arôme chocolat</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 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Merguez</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>***</p> <p>Cubes de saumon sauce citron</p> <p>***</p> <p>Gnocchetti</p> <p>***</p> <p>Fromage frais demi sel BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce pomme curry</p> <p>SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>***</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>***</p> <p>Brownie</p>	<p>***</p> <p>Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p>	<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Gâteau moelleux au citron</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée de pomme abricot</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</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 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz aux olives 			Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade	Emincé de dinde LR  sauce paprika	Merlu  sauce basilic 
***	SV : Omelette au fromage	SV : Pavé de colin aux herbes de provence	SV : Nuggets de poisson blanc	***
(plat complet)	***	***	***	***
	Courgettes BIO 	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre BIO 
***	***	***	***	***
***	***	Langres AOP 	Petit fromage frais aux fruits	***
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO 	Grillé aux pommes 	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °
<i>Pain et confiture</i>	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Purée pomme</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 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde			
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR sauce kedjrou (tomates, aubergines)	Torsades et sauce aux champignons et à la crème	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
SV : Chili sin carne	SV : Omelette	SV : Pavé de colin à la napolitaine		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Gratin de chou fleur béchamel	(plat complet)	Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature		Petit fromage frais nature BIO et sucre	Bûche de chèvre BIO	Cantal AOP
***	***	***	***	***
	Clafoutis aux cerises	Fruit BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit BIO
Cookie au chocolat	Pain et beurre	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat	Pain et miel
Fruit	Fruit	Fromage blanc fruité	Lait	Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit	Compote pomme ananas	Jus de pomme

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

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



Menus Guignes



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	<i>Repas froid</i> Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut	Rôti de dinde LR au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier de poisson ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***
(plat complet)	Carottes BIO	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO	***	***	***
***	Fruit BIO	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flotante	Fruit BIO
<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Moelleux aromatisé au citron</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et pâte à tartiner chocolat</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme fraise</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 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce au thym </p> <p>SV : Emincé de saumon sauce citron</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Gâteau haricots rouge et chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Pavé de colin gratiné au fromage </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Bientôt les vacances !</i></p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>SV : Colin meunière</p> <p>***</p> <p>Riz pilaf </p> <p>***</p> <p>Smoothie </p>	<p>Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette </p> <p>***</p> <p>Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Crêpe fourrées chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>

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

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

