

# Menus Guignes

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Galette des Rois</b>	
***	Carottes BIO** et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis	***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Pois chiche et vinaigrette au pesto rouge
Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Beaufilet de hoki sauce curry	Jambon de dinde	Nuggets de blé et ketchup
SV : Omelette	SV : Tajine marocain végétarien	***	SV : Galette de boulgour, haricots rouges, tomate, poivrons	***
Chou fleur et riz pilaf	Semoule BIO	Coquillettes	Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
Cantal AOP**	***	Yaourt aux fruits	***	Fromage frais de campagne nature et sucre
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit	Galette frangipane	***
Petit beurre	Pain et confiture	Génoise roulée myrtille	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Jus de raisin	Fruit	Lait
Fruit	Fruit	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt à boire	Jus de pomme

\*\* Aide UE à destination des écoles

° 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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	***	***	***
Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise  	Cordon bleu de dinde  SV : Crispidor à l'emmental	Cuisse de poulet LR sauce moutarde  SV : Pavé de colin à la provençale	Endives BIO** et vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental  Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse végétale	Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP**  Pavé de colin crumble pain d'épices 
***	***	***	***	***
(plat complet)	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Courgette BIO et riz créole 	Lentilles de Mondreville 	Carottes BIO 
***	***	***	***	***
Camembert	Petit fromage frais nature et sucre	Edam		
***	***	***	***	***
Fruit		Banane topping chocolat	Smoothie pomme, mandarine, miel	Beignets chocolat 
Pain et beurre	Céréales mais soufflé au miel	Madeleine	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat
Fromage blanc et miel	Lait	Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit
Jus d'orange	Purée pomme abricot	Fruit	Yaourt aromatisé	Lait

\*\* Aide UE à destination des écoles

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

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



# Menus Guignes

Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Agrumes</b>
***	Salade de riz, tomate, et poivrons	Céleri rémoulade	Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Chou chinois et vinaigrette aux agrumes
Omelette BIO	Emincé de porc LR * au jus SP : Sauté de dinde au jus  SV : Stick mozzarella	Jambon de dinde  SV : Saucisse végétale	Tarte aux 3 fromages	Beaufilet de hoki sauce coco et citron vert
***	***	***	***	***
Petits pois mijotés BIO	Carottes	Torsades et fromage râpé	Haricots verts	Purée de potiron
***	***	***	***	***
Gorgonzola AOP**				
***	***	***	***	***
Purée de pomme banane BIO	Fruit BIO**	Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO**	Tarte au citron
Pain et bâton de chocolat	Barre bretonne	Pain et confiture	Palmier	Pain et beurre
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit	Lait	Fruit
Fruit	Purée pomme poire	Fromage blanc fruité	Purée de pomme	Yaourt à boire

\*\* Aide UE à destination des écoles

° 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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre épices kebab 	Carottes râpées BIO**  et vinaigrette au miel et dés de fromage de brebis	Soupe de légumes (carottes, poireau, navet, pomme de terre)		Radis beurre
***	***	***	***	***
Tajine émincé de dinde LR  sauce poire, miel, cumin	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO 	Hachis parmentier au bœuf BIO 	Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé  
SV : Tajine végétarien	***	SV : Hachis parmentier végétal	SV : Pavé de colin huile d'olive et citron vert	***
***	***	***	***	***
Carottes au cumin	(plat complet)	Salade verte BIO** 	Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori) 	Boulgour BIO  aux petits légumes
***	***	***	***	***
***	***	***	Yaourt nature BIO**  et sucre	***
***	***	***	***	***
Fruit	Purée de pomme coing	Entremets pistache 	Fruit BIO** 	Fromage blanc nature et miel
Céréales aux pétales dorées	Biscuit tablette de chocolat	Pain d'épice	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Lait	Fruit	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais et sucre
Purée pomme fraise	Yaourt nature et sucre	Lait	Purée pomme pruneau	Jus de raisin

\*\* Aide UE à destination des écoles

° 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 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi <i>Chandeleur</i>
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP** </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille</p> <p>SV : Stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO </p>	<p>Crispidor à l'emmental  </p> <p>***</p> <p>Carottes confites</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>***</p> <p>SV : Davicroquettes de poisson blanc</p> <p>***</p> <p>Epinards branche BIO à la crème et penne </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à la fraise à boire (fromage blanc, crème, fraises surgelés, sirop de fraise) </p>	<p>Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette </p> <p>***</p> <p>Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde</p> <p>SV : Tartiflette végétarienne</p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO** </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p>	<p>Iceberg et vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Colin meunière </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p>	
<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Céréales pétales dorés</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	

\*\* Aide UE à destination des écoles

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

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



# Menus Guignes



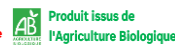
Semaine du 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette et dés d'emmental	*** Sauté de dinde LR sauce poivron miel	*** Steak haché au bœuf sauce tomate	Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Endives et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP**
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	SV : Cubes de colin sauce tomate ***	SV : Merlu sauce tomate ***	Aiguillette poulet sauce champignons crème SV : Sauce champignons crème ***	Pavé de colin nappé à la napolitaine ***
Haricots verts	Carottes et Semoule ***	Fusilli BIO	Purée de pommes de terre	Chou fleur ***
	Fromage frais de campagne nature et sucre ***	Coulommiers BIO**		
Purée pomme fraise	Fruit BIO**	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Chou mini vanille
Gaufre	Pain et bâton chocolat	Céréales au riz soufflé au cacao	Pain et beurre	Pain et confiture
Yaourt aux fruits	Faisselle nature et sucre	Compote pomme fraise	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Fruit	Jus d'orange	Lait	Fruit	Lait

\*\* Aide UE à destination des écoles

° 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 Février 2024 - Vacances scolaires Zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>SV : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP** </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  sauce moutarde</p> <p>SV : Cubes de saumon sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Carottes et lentilles vertes</p> <p>***</p> <p>Brownie </p>	<p>Chou chinois et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO et ketchup </p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur vanille</p>	<p>Soupe légumes et tomate</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage BIO </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO** </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p>	<p></p> <p>Carottes râpées BIO** et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson (davicroquettes) </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Smoothie poire et miel</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>

\*\* Aide UE à destination des écoles :

° 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 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées BIO** et vinaigrette à la moutarde			Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP**
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale	Sauté de porc * LR sauce aigre douce SP : Sauté de dinde sauce aigre douce	Cubes de saumon jus aux herbes	Cuisse poulet rôti au jus	Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate
***	SV : Pané graines épinards	SV : Saucisse végétale	SV : Quenelles nature sauce crème	***
(plat complet)	Brocolis et Semoule	Courgettes et riz safrané	Purée choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage italien	Torsades
***	***	***	***	***
	Yaourt nature BIO** et sucre	Emmental	Fromage blanc BIO** aux fruits	
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO		Fruit	Fruit BIO**	Entremet au chocolat
Brioche	Pain et pâte à tartiner	Cake fourré abricot	Pain et confiture	Céréales cacao au riz soufflé
Petit fromage frais aux fruits	Lait	Faisselle nature et confiture	Fruit	Lait
Fruit	Compote pomme poire	Purée de pomme	Lait	Fruit

\*\* Aide UE à destination des écoles

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

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

