Menus Guignes

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Crêpe jambon emmental * SP : crêpe à l'emmental		Salade mixte et vinaigrette moutardée
*** Emincé de dinde LR sauce stoganoff (crème, champignons, tomate) SV : Omelette au fromage	*** Lasagnes à la bolognaise SV : Lasagnes à la provençale	*** Sauté de boeuf BIO sauce olives SV : Pavé de colin mariné huile d'olive et citron	*** Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)	*** Emincé de saumon sauce romarin citron
*** Purée de patate douce et pommes de terre	*** (plat complet)	*** Gratin de chou fleur	(plat complet)	*** Haricots verts BIO
*** Langres AOP	*** Petit fromage frais aux fruits	***	*** Fromage fondu vache qui rit	***
*** Dessert lacté saveur chocolat	*** Fruit BIO	*** Fruit	*** Compote pomme fraise allégée en sucre	*** Moelleux au chocolat
Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit	Biscuit nappé chocolat Lait Compote pomme poire	Palet breton Yaourt nature et sucre Jus multifruit	Quatre quart Yaourt à boire Fruit	Pain et confiture Fruit Fromage blanc fruité

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

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

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	***	***	***
Filet de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)	Tajine marocaine et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)	Steak haché de bœuf BIO sauce thym	Croque monsieur * SP : pizza au fromage	Pavé de colin pané au riz soufflé
SV : Nuggets de blé		SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental	SV : Pizza au fromage	
***	***	***	***	***
Petits pois	(plat complet)	Gratin de courgettes	(plat complet)	Purée de pommes de terre BIO
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Bûche de cèvre BIO	Emmental	Livarot AOP	Yaourt sucré
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Compote pomme abricot allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Cake aux myrtilles du chef	Génoise fourrée abricot
Petit beurre Compote pomme fraise Yaourt à boire	Mini roulé framboise Lait Fruit	Briochette pépites de chocolat Fromage blanc fruité Fruit	Pain et beurre Fruit Lait	Madeleine Petit fromage frais nature et sucre Jus multifruit

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

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

Produit de la mer durable · Végétarien · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air

Menus Guignes

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Crêpe à l'emmental	Tomates et vinaigrette moutardée	
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olives, origan	Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille	Cubes de saumon sauce curry	Emincé de poulet façon kebab	Pâtes coude sauce fèves et pesto
SV : Tortilla plancha	SV : Saucisse de blé de soja		SV : Fingers de soja et blé	
***	***	***	***	***
Chou fleur BIO	Lentilles de Mondreville	Haricots verts	Pommes de terre wedges	(plat complet)
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Yaourt aromatisé à la fraise BIO			Brie
***	***	***	***	***
Beignet aux pommes	Fruit BIO	Fruit	Compote pomme mirabelle allégée en sucre	Dessert lacté saveur chocolat
Pain et confiture Fromage blanc fruité Fruit	Biscuit caramel nappée chocolat Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Quatre quart Lait Compote pomme abricot	Galette geante pur beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Pain et beurre Fruit Lait

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

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

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu oriental			
	Tomates et vinaigrette moutardée			
***	***	***	***	***
Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron	Couscous de boulettes de bœuf et semoule	Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde	Beignets sticks à la mozzarella	Cubes de colin d'Alaska sauce tomate
SV : Escalope de blé	SV : Couscous Végétarien	SV : Pavé de colin à la napolitaine		
***	***	***	***	***
Pommes de terre rissolées	(plat complet)	Carottes	Haricots verts	Riz pilaf
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP		Mimolette BIO	Fromage fondu vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Corne de gazelle	Compote pomme fraise allégée en sucre	Semoule au lait nappé caramel	Fruit BIO
Palmiers Yaourt nature et sucre Jus multifruit	Pain et beurre Fruit Lait	Moelleux aux amandes Lait Compote pomme passion	Pain et confiture Yaourt à boire Fruit	Petit beurre Petit fromage frais nature et sucre Jus pomme

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

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

Œuf plein air · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié			Menu du Printemps	
	Macédoine mayonnaise *** Pizza au fromage *** (plat complet) *** Fruit	*** Cuisse de poulet LR au jus et oignons SV: Finger de blé et soja *** Lentilles de Mondreville *** Edam *** Compote pomme fraise allégée en sucre	Céleri remoulade *** Cordon bleu *** Pommes de terre wedges *** Cake aux pralines roses du chef	Flammenkueche * gratinée SP : Tarte au fromage *** Beaufilet de hoki sauce citron *** Légumes ratatouille *** Fruit BIO
	Muffin nature et pépites de chocolat Lait Compote de pomme poire	Palet breton Fromage blanc fruité Fruit	Pain et confiture Fruit Petit fromage frais nature et sucre	Biscuit nappé chocolat Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit

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

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

Œuf plein air · Végétarien · Local · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Concombre et vinaigrette moutardée		Tomates et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Tarte tomates et chèvre	Sauté de dinde LR sauce aux olives	Chipolata * SP : Merguez	Pavé de colin mariné aux herbes de provence	Pennes sauce façon bolognaise aux lentilles
	SV : Escalope de blé	SV : Saucisse de blé de soja		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Gnocchetti	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Coulommiers BIO		Cantal AOP	
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit BIO	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Chou chocolat noisette (choco trésors)	Compote pomme ananas allégée en sucre
Pain au lait Yaourt à boire Compote pomme mirabelle	Sablé coco Lait Fruit	Moelleux à la carotte Lait Yaourt aromatisé	Pain et beurre Fruit Fromage blanc nature et sucre	Palet breton Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme

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

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

Produit de la mer durable · Végétarien · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Concombre et vinaigrette moutardée		Crêpe à l'emmental
***	***	***	***	***
Nuggets de poulet	Boulgour et légumes à la méxicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons)	Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes	Steak haché de bœuf BIO sauce poivrade	Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert
SV : Nuggets de blé		SV : Pavé de colin à la napolitaine	SV: Omelette	
***	***	***	***	***
Purée de butternut BIO	(plat complet)	Haricots verts	Beignets de courgettes	Chou fleur
***		***	***	***
Langres AOP	Fromage fondu vache qui rit BIO		Yaourt aromatisé à la vanille BIO	
***		***	***	***
Fruit BIO	Compote pomme passion allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Gateau aux pépites de chocolat	Fruit
Madelaine Yaourt nature et sucre Jus multifruit	Mini roulé fourré framboise Lait Fruit	Petit beurre Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain et confiture Lait Fruit	Cake fondant citron Yaourt à boire Compote pomme

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 22 au 26 Avril 24 - Vancances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pommes de terre, thon, oignon, olive		Concombre et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Orge perlé et lentilles à la provençale	Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Filet de poulet LR sauce paprika et persil	Jambon de dinde	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
	SV : Beignets stick de mozzarela	SV : Nuggets de blé	SV : Saucisse de blé de soja	
	***	***	***	***
(plat complet)	Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)	Carottes	Gratin dauphinois	Haricots verts BIO
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP	Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache)		Yaourt nature et sucre	
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur vanille	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Fruit BIO	Gâteau aux pommes
Pain et confiture Lait Fruit	Gaufre nappé chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit	Cookie cacao pépites de chocolat Lait Compote pomme fraise	Biscuits sablés Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Pain et beurre Fruit Lait

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

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

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Guignes

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée *** Sauté de dinde LR sauce au thym SV : Tortilla plancha *** Choux de bruxelles *** *** Beignet fourré au chocolat	*** Sauce bolognaise de bœuf SV : Sauce thon basilic *** Coquillettes BIO *** Yaourt aromatisé *** Purée pomme ananas	Férié	*** Cheeseburger SV : Fish burger Pommes de terre wedges *** Cantal AOP *** Fruit	*** Tortellonni au fromage *** (plat complet) *** Petit fromage frais aux fruits BIO *** Fruit BIO
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Pain et confiture Fruit Lait		Palet breton Fruit Yaourt nature et sucre	Moelleux aux amandes Lait Compote pomme ananas

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

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

Végétarien Décongelé