

Guignes

semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves, dés de cantal AOP **  et vinaigrette moutarde *** Sauté de bœuf sauce paprika persil SV : Colin d'Alaska PMD sauce tomate *** Carotte et pomme de terre *** *** Purée de pomme BIO 	Menu végétarien *** Nuggets Crispidor à l'emmental *** Purée de brocolis *** Fromage blanc nature et sucre *** Fruit	Coleslaw Rouge BIO  (carotte BIO, chou rouge BIO, mayonnaise) *** Merlu PMD sauce curry 	Partage de la Galette *** Emincé de dinde LR  sauce moutarde SV : Galette de boulgour Mexicaine (haricots rouge, tomate, poivrons) *** Courgette à l'ail *** Coulommiers *** Galette frangipane 	Soupe de potiron et emmental rapé *** Jambon blanc LR de porc SP : Filet de dinde LR  façon jambon SV : Colin PMD sauce citron *** Coquillettes *** *** Fruit BIO ** 
Palet breton Yaourt nature et sucre Fruit	Pain Fromage fondu Vache qui rit Purée de pommes et de poire	Céréales maïs soufflé au miel Lait Fruit	Pain et barre de chocolat Petit fromage blanc et sucre Fruit	Croissant Fromage blanc et sucre Jus de pomme

** Aide EU en destination des écoles



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

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



Guignes

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
*** Fusilli BIO, Pois chiche, épinard, épices tandoori *** (Plat complet)	Carottes râpées BIO **  Pizza aux fromage BIO  *** (Plat complet)	Soupe brocolis mascarpone et mozzarella rapée *** Emincé de saumon sauce crème *** Riz BIO 	Salade verte BIO **  et vinaigrette moutarde *** Aiguillettes de poulet sauce chasseur SV : Colin PMD napolitaine *** Purée de pomme de terre et emmental rapé ***	*** Saucisse de strasbourg de porc * SP : Saucisse de volaille SV : Beignet stick mozzarella *** Haricot vert et semoule Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes *** Fruit
Pain Fromage fondu Saint Moret Purée de pomme	Pain au chocolat Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Pain au lait Petit fromage blanc et sucre Fruit	Biscuit tablette de chocolat Lait Purée de pomme fraise

** Aide EU en destination des écoles



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

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



Guignes

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge, dés de Cantal AOP ** et vinaigrette d'agrumes *** Parmentier de colin PMD  *** (Plat complet) *** *** Purée pomme poire BIO 	Menu végétarien *** Dahl de lentilles corail et riz BIO  *** (Plat complet) *** Fromage blanc nature et sucre *** Fruit	Mâche, dés d'emmental et vinaigrette moutarde *** Sauté de porc * LR  sauce caramel SP : Sauté de dinde LR  sauce caramel SV : Boulette lentilles, sarrasin sauce tomate *** Carottes BIO 	Tartinade potiron fromage frais ciboulette *** Penne sauce colin Alaska PMD pois chiche tomate façon bolognaise *** (Plat complet) *** *** Fruit BIO** 	Soupe Dubarry (chou fleur et pomme de terre) *** Roti de veau sauce marengo SV : Merlu PMD  sauce basilic *** Petit pois *** Yaourt nature BIO ** et sucre *** Céréales riz soufflé
Croissant Petit fromage blanc et sucre Fruit	Pain Fromage frais Cantafrais Purée de pommes et pruneaux	Quatre quart Yaourt nature et sucre Fruit	Pain et confiture d'abricot Fromage blanc aux fruits Purée de pommes et ananas	Lait Fruit

** Aide EU en destination des écoles



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

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



Guignes

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise</p> <p>SV : Dés de colin PMD  sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots verts BIO  et pomme de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO **  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Boulettes de sarrasin et sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>***</p> <p>Colin Alaska PMD  meunière</p> <p>***</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO </p> <p>***</p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Journée à la montagne</p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre et navet)</p> <p>***</p> <p>Tartiflette de porc*</p> <p>SP : Pommes de terre, dés de dinde et fromage à tartiflette</p> <p>SV : Pommes de terre et fromage à tartiflette</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais rondelé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Mini roulé framboise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et coing</p>

** Aide EU en destination des écoles



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

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

