

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
Pain et miel Fromage blanc nature et sucre Fruit	Palet breton Compote pomme Lait	Crêpe au chocolat Fruit Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Jus de pomme Fromage blanc fruité	Pain et bâton de chocolat Fruit Lait

° 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><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Palet breton</i></p> <p><i>Compote pomme</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Crêpe au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>		<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</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 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 (*)



Menus Guignes



Semaine du 26 au 30 Août - Vacances scolaires

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

