

Menus Guignes



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>SV : Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR sauce marenco (tomate, champignons) </p> <p>SV : Tajine marocain végétarien</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p>	<p><i>Carnaval</i></p> <p></p> <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>SV : Hot dog saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat </p>	<p>***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Céréales et mais soufflé au miel</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>

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













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



Menus Guignes



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri BIO ** et vinaigrette framboise</p> <p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce caponata ***</p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>***</p> <p> Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Fromage de campagne nature et sucre</p> <p>***</p> <p> Fruit BIO **</p>	<p> Coleslaw rouge (carottes, chou rouge, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p> Beaufilet de hoki sauce citron</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>***</p> <p>Aiguillette de poulet jus herbes</p> <p>SV : Pavé de blé, épinards, graines ***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO **  et sucre</p> <p>***</p> <p> Fruit BIO **</p>	<p>***</p> <p> Tajine végétarien (pois chiche, carottes) et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme, banane et sirop d'érable </p>
Pain et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et beurre	Cake fourrée abricot	Pain et confiture
Fruit	Lait	Fruit	Yaourt à boire	Lait
Yaourt aromatisé	Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme coing	Fruit

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




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



Menus Guignes



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Chou blanc BIO ** et vinaigrette miel et moutarde</p> <p>***</p> <p> Cordon bleu de dinde</p> <p>SV : Omelette ***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p> Mini chou vanille</p>	<p>***</p> <p> Cubes de colin sauce crème</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p> Camembert BIO **</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte BIO et vinaigrette moutarde et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p> Bolognaise de canard et haricots blancs</p> <p>SV : Sauce caponata ***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p>***</p> <p>  Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p> Fruit BIO **</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Pâtes coudes </p> <p>***</p> <p> Yaourt nature BIO** et sucre</p> <p>***</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Jus multfruit</p>	<p>Palmier</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</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 (*)
**AIDE SCOLAIRE



Menus Guignes



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette crémeuse et dès d'emmental			Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Tomate concassée et chips de maïs
***	***	***	***	***
Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de porc* LR jus aux herbes SP : rôti de de dinde sauce romarin	Escalope de poulet LR au jus de viande	Poisson blanc façon meunière
***	***	SV : Beignets stick mozzarella ***	SV : Hoki poêlée ***	***
Semoule BIO	Haricots verts	Brocolis BIO	Courgettes et Boulgour	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
***	Fromage frais de campagne nature et sucre	Mimolette	Yaourt aux fruits BIO	***
***	***	***	***	***
Purée pomme fraise	Fruit BIO **	Fruit BIO		Fruit BIO **
Pain et confiture	Biscuit sablé coco	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre	Pain
Yaourt aromatisé	Lait	Faisselle nature et sucre	Fruit	Fromage fondu kiri
Jus d'orange	Purée pomme banane BIO	Jus de pomme	Lait	Purée pomme poire

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

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











**AIDE SCOLAIRE



Menus Guignes



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Céleri râpé BIO ** et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Radis beurre		 Coleslaw et dès de cantal AOP **
*** Cordon bleu de dinde  SV : Crispidor à l'emmental *** Frites *** Yaourt nature BIO** et sucre *** Fruit BIO ** 	*** Sauté de dinde LR  aux petits oignons SV : Colin sauce crème aux herbes *** Haricots verts et pâtes gnocchis et fromage râpé *** *** Mousse au chocolat au lait ^o	*** Sauté de bœuf sauce au thym SV : Samoussa légumes *** Lentilles de Mondreville  *** *** Purée pomme poire BIO 	*** Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO  *** (plat complet) *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit BIO ** 	*** Merlu  sauce citron *** Carottes et Blé *** *** Barre bretonne
Palet breton Lait Purée pomme pruneau	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc nature et sucre	Génoise roulée myrtille Faisselle nature et confiture Jus multifruit	Pain et pâte à tartiner Lait Purée pomme abricot	Pain et beurre Fruit Yaourt aux fruits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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

**AIDE SCOLAIRE



Menus Guignes



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et vinaigrette à la moutarde et dès de fromage de brebis	***		Tomates BIO ** et vinaigrette basilic	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dès de cantal AOP **
Pommes de terre et dès de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron)	Coquillettes semi complète BIO et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge	Pilon de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade	Colin pané au riz soufflé
(plat complet)	(plat complet)	SV : Merlu au jus	SV : Colin meunière	Petits pois mijotés
	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Yaourt nature BIO ** et confiture	
Île flottante	Fruit BIO **	Fruit		Tartelette pastel de nata
Pain et bâton de chocolat	Biscuit nappé de chocolat	Pain et beurre	Gaufre	Pain et confiture
Fruit	Lait	Petit fromage blanc nature et miel	Faisselle et sucre	Fruit
Yaourt aromatisé	Purée pomme pêche	Jus de raisin	Fruit	Yaourt à boire

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









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



Menus Guignes



Semaine du 14 au 18 avril - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées BIO et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Sauce crème et champignons </p> <p>***</p> <p>Macaronis semi complètes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p> Purée pomme banane BIO</p>	<p>Soupe potiron et vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>***</p> <p>Haricots verts et Riz BIO </p> <p>***</p> <p> Fruit BIO</p>	<p>Couscous de merguez, légumes et pois chiche</p> <p>***</p> <p>SV : Couscous végétarien</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson blanc (davicroquettes) </p> <p>***</p> <p>Epinards crème et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Iceberg et vinaigrette balsamique et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce moutarde </p> <p>SV : Cubes de colin sauce citron</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Donuts </p>
<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales riz soufflé cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</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 21 au 25 avril - *Vacances scolaires Zone C*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Férié			Repas du Printemps		
		Coleslaw	Crêpe à l'emmental 	Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde	
		***	***	***	***
		Lasagnes végétariennes à la provençale  	Sauté de dinde LR sauce moutarde 	Boulette de bœuf et mouton sauce tomate	Emincé de saumon sauce citron 
		***	SV : Saucisse végétale ***	SV : Boulettes sarrasin sauce tomate ***	***
	(plat complet)	Petits pois mijotés	Coquillettes semi complètes BIO 	Courgettes et Riz BIO 	
	***	***	***	***	
	***	***	***	***	
	Purée pomme	Fruit	 Cake au chocolat	Fromage fondu vache qui rit BIO 	
				Fruit	
	Pain de mie	Petit beurre	Pain et confiture	Pain et beurre	
	Fromage fondu ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Fruit	Lait	
	Fruit	Jus multifruit	Faisselle nature et confiture	Purée pomme	

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

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

**AIDE SCOLAIRE



Menus Guignes



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rentrée</p> <p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde et fromage râpé</p> <p>SV : Raviolis au tofu BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p>	<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauce légumes du sud (courgette, sauce tomate) et fromage de brebis et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Concombre et vinaigrette aux herbes et dès de mimolette</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin au crumble de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Brocolis et purée de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise banane</p>	<p>Férié</p>	<p>N</p> <p>Guacamole et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Pavé de blé, épinards, graines</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme poire</p>

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

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

**AIDE SCOLAIRE

