

Menus Guignes



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>			
	Pastèque			
***	***	***	***	***
Omelette	Crispidor à l'emmental	Rôti de dinde LR sauce aigre douce	Salade verte BIO** et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage
***	***	<i>SV : Colin meunière</i>	<i>SV : Filet de colin sauce tomate</i>	***
Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette) et Blé	Petits pois et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Semoule	Coquillettes semi-complètes BIO
***	***	***	***	***
Camembert BIO**	***	Yaourt aromatisé	***	Saint nectaire AOP**
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté saveur chocolat	***	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit BIO**
Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre	Fourrandise fourrée chocolat	Pain et confiture	Madeleine
Lait	Fruit	Fruit	Lait	Fromage blanc nature
Compote poire	Petit fromage frais nature et sucre	Lait aromatisé fraise	Fruit	Jus d'orange

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Merlu sauce citron	*** Boulgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs)	 Œuf dur BIO mayonnaise	Pomelos et sucre	 Concombre rondelles BIO ** et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP
*** Haricots verts et riz	*** (plat complet)	SV : Sauce thon à la tomate et basilic *** Pennes rigate et fromage râpé	SV : Galette soja tomate basilic *** Carottes et lentilles de Mondreville	*** Courgettes
*** Tomme blanche	*** Gouda	*** Fruit BIO	 Yaourt nature BIO ** et sucre	*** Mini chou crème vanille
*** Fruit	*** Ile flottante	*** Fruit BIO	*** Fruit	*** Fruit
Pain et miel Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain et bâton de chocolat Fruit Yaourt nature aromatisé	Brioche aux pépites de chocolat Lait Compote pomme fraise	Petit beurre Yaourt à boire Fruit	Pain et confiture Fruit Petit fromage frais sucré

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Tomates et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP			Iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Œuf à la coque	Emincé de poulet aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic
***	SV : Crispidor à l'emmental	***	SV : Calamars à la romaine	***
(plat complet)	Carottes BIO	Frites	Purée de carottes de pommes de terre	(plat complet)
***	***	***	***	***
***	***	Coulommiers	Yaourt nature BIO ** et sucre	Fromage blanc fruité
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO	Tarte au flan	Fruit	Fruit BIO **	
Pain et beurre	Pain et miel	Petit beurre	Marbré chocolat	Pain et pâte à tartiner
Lait	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Fruit
Fruit	Petit fromage frais aux fruits	Jus de pomme	Compote poire	Petit fromage frais nature et sucre

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce romarin</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Munster AOP**</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p>	<p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Lasagne provençale </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO ** et sucre </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Rôti de bœuf et mayonnaise</p> <p>SV : Finger blé et soja</p> <p>***</p> <p>Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) et riz</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p></p> <p>Céleri râpé BIO au curry</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré pomme </p> <p>Beignet fourré chocolat</p>	<p><i>Assiette végétale</i></p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait aromatisé fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Purée d'haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO aux fruits</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce thon tomate et basilic</p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP**</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR sauce butternut et champignons crémés</p> <p>SV : Filet de colin sauce butternut champignons crémés</p> <p>***</p> <p>Carottes et Semoule</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Concombre BIO ** à la vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Quenelles natures sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Muffin nature et pépites de chocolat</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Betteraves vinaigrette	***	Panais rémoulade aux pommes
Sauté de bœuf jus aux herbes	***	Rôti de porc * au jus d'oignons SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	***
SV : Omelette au fromage	Riz korma végétarien patate douce et édamame	SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier aux légumes	Pavé de colin à la napolitaine
***	***	SV : Crispidor à l'emmental	***	SV : Pavé de colin à la napolitaine
Pennes semi-complètes BIO	(plat complet)	Petits pois	(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour
***	***	***	***	***
Brie	***	***	Cantal AOP**	Yaourt nature BIO ** et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur vanille BIO	Banane topping caramel	Smoothie pomme banane	
Brioche	Pain et miel	Petit beurre	Gaufre	Pain et confiture
Jus de pomme	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Jus d'orange	Lait
Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme poire

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

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

** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - Les Epices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Endives BIO** et vinaigrette agrumes cannelle ***	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines ***		Concombre et vinaigrette au guacamole et dés de mimolette ***
 Pâtes coudes sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR sauce pommes curry crémée SV : Crispidor à l'emmental	Rôti de bœuf et ketchup SV : Merlu sauce tomate	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et epices kebab	 Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices ***
(plat complet) ***	Semoule BIO	Carottes au cumin ***	Haricots verts ***	Purée de pommes de terre à la noix de muscade ***
Yaourt aromatisé ***	*** Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO	Munster AOP**	*** Compote de pomme poire et cardamome
Pain et bâton de chocolat Lait Compote pomme coing	Pain et confiture Fruit Yaourt à boire	Génoise yaourt fourrée à la fraise Lait Compote pomme banane	Pain et beurre Jus multifruit Yaourt aromatisé	Céréales au maïs soufflé Lait Fruit

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

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



** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Céleri rémoulade BIO  ***	Macédoine mayonnaise ***		
Cuisse de poulet LR  rôti au jus	Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge	Rôti de porc * sauce pruneaux SP : Rôti de dinde LR sauce pruneaux	Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska  au riz soufflé 
SV : Tortilla plancha ***	***	SV : Calamars à la romaine ***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	***
Haricot beurre ***	(plat complet) ***	Farfalles BIO  et emmental râpé	Pomme noisette ***	Purée de potiron et pommes de terre ***
***	Edam ***	***	Yaourt nature BIO  et sucre	Carré ***
Tarte flan 	***	Fruit	Fruit	Fruit BIO 
Pain et miel Fruit Lait	Pain et beurre Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre	Madelaine Lait Compote pomme fraise	Pain et pâte à tartiner Compote pomme abricot Lait	Barre bretonne Petit fromage frais aux fruits Jus d'orange

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

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











** Aide UE à destination des écoles



Menus Guignes



Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>*** </p> <p>Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule</p>	<p>*** </p> <p>Emincé de dinde LR sauce dijonnaise</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p>	<p>*** </p> <p>Omelette aux fines herbes</p>	<p>Salade verte et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson Davicroquettes  </p>	
<p>***</p> <p>(plat complet)</p>	<p>*** </p> <p>Brocolis BIO</p>	<p>***</p> <p>Epinards à la béchamel et Riz</p>	<p>*** </p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p>	Férialé
<p>*** </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>***</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p>	<p>***</p>	
<p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>*** </p> <p>Beignet fourré au chocolat</p>	<p>*** </p> <p>Fruit BIO</p>	<p>***</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	
<p>Biscuit tablette chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	

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

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

** Aide UE à destination des écoles

