

Menus Guignes

Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires Zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>				
	<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p>	<p>Haricots verts vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * sauce provençale (tomate,oignon,herbes de provence)</p> <p><i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Hoki sauce aurore (oignon,tomate, crème) </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Donuts </p>
	<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Brioche au chocolat</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o 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 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>			Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Œuf dur  mayonnaise
	***	***	***	***
	Aiguillette de poulet sauce au thym	Roti de veau sauce marengo (tomate, champignon)	Hachis de lentilles vertes, purée de carottes	Thon sauce tomate basilic
	<i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV Steak de blé et oignons</i>		***
	***	***	***	***
	Légumes ratatouille BIO 	Pommes de terre persillées	(plat complet)	Pennes
	***	***	***	***
	Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint Moret	Brie	Fromage blanc fruité
	***	***	***	***
	Fruit	Lacté saveur vanille napé caramel BIO 	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit BIO 
	Madeleines	Galette bretonne	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Lait
	Jus d'orange	Petit fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Purée pêche

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine BIO  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne  et Riz créole</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i></p> <p>***</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Grignotines de porc * sauce basquaise (tomate, poivron, laurier) (* Haut de cuisse de poulet sauce basquaise)</p> <p><i>SV : Galette de soja à la provençale</i></p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit-cotentin</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Saucisse de Toulouse *</p> <p><i>SV : Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce fines herbes</p> <p><i>SV: Haché de cabillaud</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p><i>Menu La Crête</i></p> <p>Salade Grecque</p> <p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p> </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>***</p> <p>Cake fourré au citron</p>	<p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki  sauce crème ciboulette</p> <p>***</p> <p>Purée crécy BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Madeleines</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Gâteau fourré cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme framboise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 au 02 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p><i>SV: Ravioli au saumon</i></p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Gauffre nappage chocolat</p>	<p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Roti de porc * sauce brune (fond brun, carottes, oignons) (*): Roti de dinde sauce brune</p> <p><i>SV: Palet fromager</i></p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Thon sauce tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>***</p> <p>Couscous végétarien  (carotte, navet, poivron, courgette, soja, pois chiche, raisins secs) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO vinaigrette moutardée 	Concombres vinaigrette moutardée	Mortadelle* et cornichon	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Pizza fromage 
***	***	***	***	***
Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise (moutarde, echalote)	Lasagnes  aux légumes (courgettes, poivrons, tomates)	Sauté de bœuf BIO  sauce au thym	Lentilles à la provencale et orge perlé  	Haché de cabillaud  sauce à l'oseille
<i>SV : Steak de blé et oignons</i>		<i>SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce crème ciboulette</i>		
***	***	***	***	***
Petits pois, carotte et pomme de terre	(Plat complet)	Haricots vers	(Plat complet)	Purée d'épinards BIO  et pomme de terre
***	***	***	***	***
Emmental	Fromage fondu  vache qui rit BIO	Camembert	Yaourt aromatisé	
***	***	***	***	***
Mousse saveur chocolat au lait [°]	Compote de pomme banane allégée en sucre	Tarte au citron 	Fruit BIO  	Fruit au choix
Petit beurre Fruit de saison	Palmier glacé au sucre Fromage blanc nature et sucre	Pain Fromage frais cotentin	Gaufre nappé chocolat Lait	Pain et confiture Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais aux fruits	Jus de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme cassis allégée en sucre	Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

[°] 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 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu </p> <p><i>SV : Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri rémoulade BIO </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce au curry</p> <p><i>SV : Quenelle nature sauce curry</i></p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Torsades sauce champignons crévés</p> <p> </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Concombres vinaigrette moutardé</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin sauce bercy </p> <p>***</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>
<p>Quatre quart nature</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote de pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Cookie</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage nature et sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Salade napolé (tortis 3 couleurs, tomate, maïs) ***		Concombre vinaigrette moutardée ***
Pizza fromage   ***	Aiguillettes de poulet sauce au thym <i>SV : Davicroquette de poisson blanc</i> ***	Beaufilet de hoki sauce citron  ***	Sauté de bœuf sauce provençale <i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i> ***	Quenelle nature  sauce mornay (emmental râpé, lait, muscade) ***
Salade verte ***	Lentilles de Mondreville  ***	Haricots verts BIO  ***	Purée de pomme de terre ***	Riz créole ***
Fromage frais fouetté BIO  ***	Fromage blanc fruité ***	Carré ***	Emmental ***	Yaourt nature BIO  et sucre ***
Compote pomme framboise allégée en sucre ***	Fruit BIO  ***	Lacté saveur caramel ***	Fruit BIO  ***	Chouquette crème vanille  ***
Pain et confiture Yaourt aromatisé Fruit de saison	Rocher coco nappé chocolat Lait Purée de pomme fraise	Boudoirs Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits	Madeleines Yaourt à boire Compote de pomme allégée en sucre	Pain Fromage Saint Moret Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° 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 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Au revoir les grands !</i>
Radis beurre ***	Blé à la provencale (poivrons,tomate,oignon) ***	Œuf dur mayonnaise ***	Salade iceberg BIO vinaigrette moutardée ***	Pastèque ***
Torsades Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail) ***	Sauté de bœuf sauce coréenne (haricot mungo,compote de poire,carotte) <i>SV : Galette de soja à la provençale</i> ***	Roti de porc sauce fines herbes <i>SV : Steak de blé et oignons</i> ***	Tajine marocain (pois chiche,carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Boulgour ***	Beaufilet de colin d'Alaska meunière ***
(Plat complet) ***	Chou fleur BIO persillée ***	Flageolets ***	(Plat complet) ***	Pommes de terre quartier avec peau ***
***	Fromage blanc fruité ***	Yaourt aromatisé BIO ***	Tomme grise ***	Fromage frais tartare nature ***
Lacté saveur vanille napé caramel BIO	Fruit	Fruit	Compote poire allégée en sucre	Brownie
Palmiers glacés au sucre Fruit de saison Fromage blanc nature et sucre	Gâteau fourée cacao Lait Compote de pomme poire allégée en sucre	Galette bretonne Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Pain Fromage frais cotentin Fruit de saison	Petits beurre Fruit de saison Yaourt nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



