Guignes
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de dinde lr au curry Boulette de blé tomatée Farfalles Camembert Fruit de saison bio Miel pops Coupelle de purée de pomme coing Lait demi écremé **Aide UE en destination des écoles**	Emincé de boeuf lr sauce origan et tomate Galette de boulgour, haricot rouge et poivron Petits pois mijotés Yaourt bio nature Sucre de canne bio Fruit de saison Baguette et beurre Fruit Yaourt nature Miel **Aide UE en destination des écoles**	Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit Parmentier de colin d'Alaska pmd et saumon pmd purée de céleri Fruit de saison Petits beurre Coupelle de purée de pommes et poire Fromage blanc nature et sucre blanc	**Menu Végétarien** Emincé d'endives et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio Gâteau de chocolat et lentilles bio Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Lait demi écremé	Œuf dur bio et sauce cocktail Beignets de calamar Chou fleur en béchamel et emmental râpé Fruit de saison bio Pain au chocolat Jus multifruit **Aide UE en destination des écoles**

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture — Produit de la mer durable

Guignes
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de chou blanc et vinaigrette	Meunière colin pmd d'Alaska frais	**Menu Végétarien**	Soupe de poireaux et pommes de terre	Salade verte et vinaigrette moutarde et dés d'emmental
Emincé de boeuf lr sauce barbecue	Carotte bio Blé	Pomelos et sucre blanc	Jambon de dinde Pané moelleux au gouda	Steak haché de veau lr sauce chees'mental
Semoule bio sauce butternut carotte pois chiche raisin	Pointe de Brie	Quenelle nature sauce tomate	Fusilli bio et emmental râpé	Tortilla pomme de terre et oignon
Semoule bio	Fruit de saison bio	Riz bio	Fruit de saison	Haricots verts persillés
Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Fromage frais à la vanille		Tarte au flan dcg
Barre bretonne Fruit Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Croissant Lait demi écremé	Baguette et beurre Fruit Yaourt aromatisé	Briochette aux pépites de chocolat Fruit Fromage blanc et sucre blanc	Baguette Edam Jus de pommes
	Aide UE en destination des écoles			

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable

Guignes
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU *de la semaine*



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Merlu pmd sauce crème	****Menu Végétarien****	Soupe de patate douce et orange et mozzarella râpée	****Repas de fêtes****	Omelette aux fines herbes
Epinards branches bio à la béchamel Pomme de terre ronde vapeur	Macaronis bio sauce légumes minestrone	Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives Boulettes de blé sauce tomate	Salade risetti aux écrevises mandarine maïs sauce cocktail	Ratatouille à la niçoise Blé
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Saint Nectaire aop	Semoule	Emincé de chapon vf sauce pain d'épice Filet de limande pmd sauce façon safranée	Yaourt bio aromatisé vanille
Fruit de saison bio	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison bio	Pommes rosti étoilées	Fruit de saison bio
			Sapin aux deux chocolats	
Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Yaourt aux fruits	Pain au lait Coupelle de purée de pomme et poire bio Fromage blanc nature et sucre blanc	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi écremé	Pain au chocolat Jus de pommes	Cookies Coupelle de purée de pomme kiwi Fromage blanc nature et sucre blanc
****Aide UE en destination des écoles****				****Aide UE en destination des écoles****

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture — Produit de la mer durable — Viande Française