














Menus Guignes



Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	STREET FOOD	Vendredi
<p>Céleri rémoulade  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>***</p>	<p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p>	<p>Acras de morue </p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p>	<p>***</p>
<p>Haricots blancs façon blanquette  (champignons, carottes, sauce blanquette)</p>	<p>Rôti de dinde LR  sauce orientale (Concentré de tomate, navet, courgette, carotte, oignon, crème fraîche, curry, ail, thym, laurier, estragon)</p>	<p>Sauté de bœuf sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p>	<p>Saucisse de Francfort*</p> <p>(*) Saucisse de volaille</p>	<p>Merlu  sauce au beurre blanc</p>
<p>Riz BIO </p> <p>***</p>	<p>Chou-fleur</p> <p>***</p>	<p>Gnocchetti</p> <p>***</p>	<p>Frites  + ketchup</p> <p>***</p>	<p>Poêlée de légumes BIO  (Carotte, courgette, oignon, PDT)</p> <p>***</p>
<p>Coulommiers</p> <p>***</p>	<p>Fromage frais rondelé BIO </p> <p>***</p>	<p>Gouda BIO </p> <p>***</p>	<p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p>	<p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p>
<p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Clémentines</p>	<p>Poire</p>	<p>Yaourt à boire</p>	<p>Crêpe au chocolat </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 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)	Pizza au fromage  (sauce tomate, mozzarella, emmental)	Salade d'endives (vinaigrette moutardée)		Salade coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)
***		***	***	***
Hachis parmentier de boeuf (plat complet) 	Emincé de dinde LR  sauce caramel	Rôti de porc* sauce brune (Fond brun, vin rouge, échalote, laurier, thym)	<u>Légumes à la mexicaine</u>  (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin) 	<u>Poisson blanc pané</u>  <u>croustillant</u> 
—		(* Rôti de dinde)		
***	Haricots verts BIO 	Petits pois	Boullghour BIO 	Ratatouille / Macaroni
Brie	***	***	***	***
***	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature BIO  + sucre	Yaourt aromatisé	Tome py
***	***	***	***	***
Purée pomme poire BIO 	Pomme	Fourrandise fraise	Clémentines	Crème dessert vanille BIO 

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 (*)

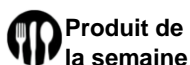
Menus Guignes



Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p><i>(mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</i></p> <p>***</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée <i>(plat complet)</i></p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce tajine <i>(Oignon, olive verte, jus citron, paprika, cumin, coriandre, gingembre)</i></p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Pâté de campagne* + Cornichon</p> <p><i>(*) Cervelas de volaille</i></p> <p>***</p> <p>Boulettes au bœuf sauce indienne <i>(Crème liquide, curry)</i></p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p> <i>Crispidor à l'emmental</i> <i>(beignets fromagers croustillants)</i></p> <p>Chou-fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Sauce au thon basilic tomate</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat^o</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 12/12/2022 au 16/12/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	FIN D'ANNEE	Vendredi
Quiche lorraine*	Salade printanière (Carotte, céleri, maïs, vinaigrette)		Mousse de canard°	Chou blanc
(* Pizza au fromage				
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (Oignon, vin blanc)	Lentilles tomates	Haché au saumon	<u>Aiguillettes de pintade</u> <u>sauce pain d'épices</u> (Pain d'épices, cannelle, miel)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Haricots verts BIO	Coquillettes BIO	Petits pois, carottes et pommes de terre	Pommes smile	Purée de brocolis et de pommes de terre
***	***	***	***	***
Fromage frais petit cotentin	Edam BIO	2 p'tits roulés Fol Epi	<u>Carré vanille</u>	Yaourt BIO
***	***	***	***	***
Pomme	Orange	Lacté saveur vanille nappé caramel	Clémentine + friandise de Noël	Madeleine

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 (*)