

Menus Guignes



Semaine du 24/10/2022 au 28/10/2022 - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade iceberg (vinaigrette moutardée)	Pâté de campagne* + Cornichon (* <i>Cervelas de volaille</i>)	Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)	
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde	Chakalaka (Haricot blanc, pois chiche, carotte, soja fève, curry, gingembre)	Couscous aux boulettes au bœuf (Boulettes au bœuf, légumes couscous, sauce)	Grignotines de porc* sauce dijonnaise (Moutarde, crème fraîche, safran) (* <i>Sauté de poulet</i>)	Sauce au thon à la crème
Haricots verts BIO	Riz BIO	Semoule BIO	Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)	Torsades BIO
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Brie	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu les fripons	Tome py
***	***	***	***	***
Barre pâtissière	Crème dessert saveur vanille	Poire	Clémentines	Compote pomme fraise allégée en sucre

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 31/10/2022 au 04/11/2022 - *Vacances scolaires*

Halloween	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO  + oignons frits (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Muffin chocolat pépites chocolat </p>	<p>FERIE</p> 	<p>Acras de morue </p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce tomate (Oignon, sucre, laurier, thym)</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Maasdam BIO </p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Courgettes sauce blanche à l'emmental </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel </p>	<p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané </p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Banane</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 07/11/2022 au 11/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf (plat complet) </p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p> Pizza royale*  (Jambon, mozzarella, champignon, edam, emmental)</p> <p>(*) Pizza au fromage </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux fines herbes (Fond de veau, fines herbes, échalotes)</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>***</p> <p>Merlu  sauce curry (Courgette, oignon, carotte, crème fraîche, curry)</p> <p>Chou-fleur / Brocoli</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes à la normande </p>	<p>Céleri rémoulade  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>***</p> <p>Boulettes de soja sauce  basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic)</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>FERIE</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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

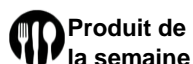
* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Guignes



Semaine du 14/11/2022 au 18/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Saucisson à l'ail* + Cornichon (* Roulade de volaille)	Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)	Salade d'endives (vinaigrette moutardée)	
***	***	***	***	
Tortilla plancha (Omelette, pommes de terre, oignons)	<u>Sauté de bœuf sauce</u> <u>fermière</u> (Petit pois, carotte, oignon)	Saucisse de Strasbourg* (* Saucisse de volaille)	Blanc de poulet forme aiguillette	<u>Colin d'Alaska</u> <u>pané au riz soufflé</u>
Carottes BIO	Coquillettes BIO	Ratatouille / blé	Lentilles BIO	Purée d'épinards et de pommes de terre
***	***	***	***	***
Saint-paulin	Fromage fondu le carré	Hollandette	Fromage frais petit cotentin	Yaourt BIO
***	***	***	***	***
Clémentines	Kiwi	Purée de pomme BIO	Mousse au chocolat°	P'tit strudel pomme cannelle



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

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