

Menus Guignes



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates BIO  et vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne  et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux herbes</p> <p>***</p> <p>Chou fleur et pomme de terre persillée</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos</p> <p>***</p> <p>*** </p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à boire saveur fraise</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Chipolatas* SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse de soja et blé</p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake coco et pépites de chocolat</p>	<p>Guacamole</p> <p>***</p> <p>Colin pané  au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaoourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>***</p>
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Madeleine
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Fromage blanc et confiture
Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaoourt à boire	Jus d'orange

° 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 au 18 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Tomate et vinaigrette guacamole</p> <p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carotte BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse chocolat au lait °</p>	<p>Emincé de porc* LR au jus de viande SP : Sauté de dinde jus aux herbes</p> <p>SV : Falafels aux pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre</p> <p>*** </p> <p>Tarte flan</p>	<p>Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)</p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson </p> <p>SV : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO Gnocchi</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Menu italien</p> <p></p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc straciatella </p>
	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

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

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



Charolais

Produit de la mer durable

Produit issus de l'Agriculture Biologique

Local

Nouveauté

Décongelé

Oeuf plein air

Produit Label Rouge

Végétarien

Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Guignes



Semaine du 21 au 25 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Carottes rapées BIO  vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis	***	Gacamole et chips de maïs	Melon
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO  	Roti de dinde LR  au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza BIO  au fromage 
***	SV : Omelette au fromage ***	SV : Colin d'alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Saint Nectaire AOP 		Bûche de chèvre BIO 		
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Cake au yaourt	Fruit BIO 	Entremet chocolat	Smoothie  ananas passion
Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Cookies pépites de chocolat	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

° 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 juillet au 1 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Tomate BIO vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP	***	Melon BIO	Salade Iceberg vinaigrette moutarde et dés de mimolette
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Escalope de dinde LR jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Colin sauce butternut et champignons
***	SV : Beignet stick mozzarella ***	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron ***	SV : Saucisse soja et blé ***	***
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre Fusilli	Purée de pomme de terre	Courgettes Pomme de terre persillées
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	***	Yaourt aromatisé	***	***
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit BIO	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Yaourt aux fruits
Fromage blanc fruité	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Lait	Fruit

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

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



Menus Guignes



Semaine du 4 au 8 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates BIO et vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Cuisse de poulet LR sauce curry </p> <p>SV : Omelette aux herbes</p> <p>***</p> <p>Chou fleur et pomme de terre persillée</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Concombre et vinaigrette crémeuse </p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à boire saveur fraise</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Chipolatas* SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse de soja et blé</p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule</p> <p>***</p> <p>Cake coco et pépites de chocolat</p>	<p>Guacamole</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Madeleine
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Fromage blanc et confiture
Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Jus d'orange

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

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



Menus Guignes

Semaine du 11 au 15 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carotte BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Emincé de porc* LR au jus de viande SP : Sauté de dinde jus aux herbes</p> <p>SV : Falafels aux pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO et pâtes coudées </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson </p> <p>SV : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p>Menu italien</p> <p></p> <p></p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc stracciatella </p> <p></p>	<p>Férié</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</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 (*)



Menus Guignes



Semaine du 18 au 22 août *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole	Carottes rapées BIO vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Taboulé	Melon
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale	Roti de dinde LR au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)	Pizza BIO au fromage
***	SV : Omelette au fromage ***	SV : Colin d'alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts BIO	Riz BIO	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
***	***	Bûche de chèvre BIO	***	***
Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit BIO	Entremet chocolat	Smoothie ananas passion
Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner	Briolette aux pépites de chocolat	Cookies pépites de chocolat	Biscuit sablé coco
Fruit	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

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

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



Menus Guignes



Semaine du 25 au 29 août - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Melon BIO	***	Tomate BIO vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP	Salade Iceberg vinaigrette moutarde et dés de mimolette
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Escalope de dinde LR jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Colin sauce butternut et champignons
***	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron	SV : Saucisse soja et blé	***
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre Fusilli	Purée de pomme de terre	Courgettes Pomme de terre persillées
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	***	Yaourt aromatisé	***	***
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit BIO	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Fromage blanc fruité	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Fruit
Jus de pomme	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Yaourt aux fruits	Lait

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

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

