**Guignes** Semaine du 3 novembre au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Journée de la gentillesse Menu végétarien	
Radis et beurre		Carottes rapées, dés de chèvre et vinaigrette moutarde	Soupe potiron au yaourt végétal coco	Endives BIO *AB dés d'emmental et vinaigrette miel
***	***	***	***	***
Sauté dinde LR sauce au thym  SV : Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska PMD 🥏 sauce basilic	Rôti de bœuf sauce aux olives  SV : Colin PMD sauce curry	Coquillette versauce butternut, cheddar crumble de cheddar et emmental râpée	Jambon de porc LR * SP : Filet de dinde LR façon jambon SV : Beignets de poisson PMI
***	***	***	***	***
Petit pois et Blé	Courgettes à l'ail et boulgour	Pommes de terre quartier avec peau	(plat complet)	Purée de brocolis et pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature BIO * AB et sucre	Coulommiers			
***	***	***	***	***
	Fruit BIO AB	Liégeois au chocolat	Banane BIO	Gâteau haricots rouge chocol
Pain	Pain et barre de chocolat	Madeleine	Pain et beurre	Palet breton
Fromage frais Rondélé	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Lait
lus de nomme	nurée de nomme fraise	Fruit	Envit	Eruit





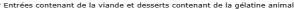






















**Guignes** Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
		Pomelos et sucre		Laitue, dés de mimolette et vinaigrette moutarde
***		***	***	*** AB
é de boeuf sauce chasseur SV : Nuggets de blé		Nuggets crispidor emmental	Hoki PMD sauce basquaise	Macaroni BIO semi-complet s canard haricot blanc façor bolognaise SV/VG: Macaroni BIO sen complète sauce pesto potir haricot blanc et graine de tournesol
***		***	***	***
ricots verts et semoule		Ratatouille BIOAB et pomme de terre	Riz BIO AB	(plat complet)
***		***	***	***
ourt nature BIO vanille			Cantal AOP **	
***		***	***	***
Fruit BIO ** AB		Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit BIO **	Purée de pomme BIO
Pain		Muffin aux pepites de chocolat	Pain et confiture d'abricot	Pain et miel
Fromage fondu Kiri		Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Lait























Guignes Demaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
	Carottes râpées BIO ** et vinaigrette moutarde	Soupe de petits pois et fromage fondu vache qui rit	Scarole, dés d'emmental et vinaigrette moutarde	
***	***	***	***	***
Merguez		Colin PMD 🥏 sauce échalote	Sauté Bœuf sauce au thym	Emincé de dinde LR 🥵 sauce provençale
SV : Crispidor emmental	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO)		SV : Cubes de colin PMD sauce tomate	SV : Légume korma butternu
***	***	***	*** <u>4</u> B	***
urée de potiron et pomme de terre	(Plat complet)	Epinards béchamel	Coquilettes BIO semi-complètes	Carottes BIO <u>AB</u> et boulgour
***	***	***	***	***
Edam				Yaourt nature BIO ** et suc
***	***	***	***	***
Fruit BIO ** AB	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO ** AB	Purée de pomme fraise	Fruit
Pain et beurre	Pain et gelée de groseilles	Céréales maïs soufflé au miel	Pain au Iait	Pain
Yaourt nature et sucre	Yaourt à boire vanille	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage frais Cantafrais
lus d'orange	Ernit	nurée de nomme	Emit	Emit























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Céleri BIO ** rémoulade, dès cantal AOP *		Choux bicolore (rouge & blanc) vinaigrette moutarde	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau,navet)	Radis et beurre
***	***	***	***	***
Omelette BlO <u>д</u> в	Sauté de porc LR 🐼 sauce paprika, persil S/P : Sauté de dinde LR 🐼 sauce paprika persil	Tajine de veau LR	Merlu PMD sauce curry	Cordon bleu
ACCOUNTS	SV : Boulette de sarasin et lentilles	SV : Tajine semoule BIO,		SV : Colin PMD sauce romarin
*** Petits pois et pommes de terre  ***	*** Haricots verts persillés et riz ***	*** Semoule BIO	*** Coquilette BIO semi complètes et mozzarella râpée	Riz BIO AB ketchup et emmental râpée ***
	Coulommiers BIO **			
***	***	***	***	***
Purée de pomme et pêche BIO	Fruit BIO ** AB	Fromage blanc, caramel, muesli	Fruit BIO **	Moelleux fleur d'oranger
Pain et confiture	Barre bretonne	Pain et beurre	Pain et gélée de framboise	Petit beurre
Fromage blanc nature et sucre	Lait	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Lait





















## **Guignes** Demaine du 1er au 05 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Celeri rémoulade	Carottes râpées BIO, ** dés de mimolette et vinaigrette moutarde		Panais rémoulade aux pommes	
***	***	***	***	***
	Blanquette de dinde LR	Sauté de bœuf sauce barbecue	Croziflette de porc	Parmentier de poisson PMD (p
Riz BIO AB chili végétal haricot rouge	SV : Beignet stick mozzarella	SV/ : Colin PMD sauce au jus d'herbes	SV/SP : Croziflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette	et pommes de terre)
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Petit pois	Pommes de terre quartier avec peau		(Plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre		Pointe de Brie	Yaourt BIO aromatisé frambois	Pont l'Evêque AOP **
***	***	***	***	***
	Tarte au flan	Fruit BIO AB		Fruit BIO ** AB
Moelleux aux pommes	Pain et barre de chocolat	Muffin aux pepites de chocolat	Pain	Pain et confiture de fraise
Yaourt à boire	Yoaurt nature et sucre	Lait	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre









Végétarien













## **Guignes** Demaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Radis et beurre		Salade verte BIO, dés d'emmental et vinaigrette agrumes	Soupe de pois cassés et emmental râpée	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et d de chèvre
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce provençale		Rôti de porc jus au oignons S/P : Rôti de dinde jus au oignons	Poulet rôti LR au jus 🐼	Reimat de naissean PMD
SV : Galette boulgour mexicaine	Sauce champignons crémées	SV : Tortilla	SV : Cubes de colin PMD sauce au jus d'herbes si Poulet	Beignet de poisson PMD
*** AB ********************************	***	***	***	***
Carottes BIO et pommes de terre	Fusilli BIO	Haricot vert	Chou fleur béchamel	Lentilles verte BIO
***	***	***	***	***
	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)			
***	***	***	***	
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit BIO ** AB	Cake à la noix de coco	Fruit BIO ** AB	Purée de pomme abricot
Pain et beurre	Moelleux perle sucré	Pain	Petit beurre	Pain et gelée de groseilles
Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais Saint Morêt	Fromage blanc aux fruits	Petit fromage blanc nature et sucr
Enrit	nurée de nomme fraise	Fruit	lus d'orange	Envit



























# **Guignes** Demaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Chou rouge BIO,**  dés de cantal AOP ** et vinaigrette moutarde		Panais rémoulade au pomme		Soupe potiron et fromage fond
***	***	***		***
	Cordon bleu	Sauté de veau LR 👧		Cube de colin d'Alaska PMD sauce estragon
Dahl de lentilles	SV : Boulette de sarasin et lentilles	SV : Beignet de poisson PMD		
			Repas de Noël	
***	***	***	•	***
Riz BIO 🗚	Carotte et boulgour	Farfalles et emmental râpée		Ratatouille & semoule
***	***	***		
	Fromage blanc aromatisé aux fruits			
***	***	***		***
Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO **	Purée de pomme banane BIO		Fruit BIO ** AB
Pain et miel	Moelleux citron	Pain et barre de chocolat	Pain	Pain d'épices
Yaourt à boire	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage frais Cantafrais	Lait
Fruit	lus de nomme	Eruit	Ernit	nurée de nomme anagas





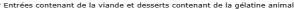
























**Guignes** Demaine du 22 au 26 décembre 2025 - <del>Vacances scolaire</del>

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
	Radis roses en rondelles et vinaigrette miel moutarde			Soupe poireaux et pomme de ter
***	***	***		***
auté de boeuf sauce orientale		Escalope de dinde LR au jus		Hoki PMD sauce coco citron ver
SV : Tortilla	Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar	SV : Colin PMD au jus d'herbes		
***	***	***	A/ "/	***
Boulgour	Macaroni BIO AB	Epinards branches BIOAB à la béchamel et blé	Noël	Carottes BIO
***	***	***		***
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette		
***	***	***		***
Fruit BIOAB		Fruit BIO 4B		Fruit
Pain	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture de fraise		Palet breton
Fromage frais Rondélé	Lait	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé
lue multifruit	Fruit	nurée de nomme		Fruit







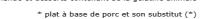










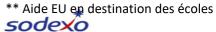












# **Guignes** Demaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 - <del>Vacances scolaire</del>

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Céleri BIO rémoulade, AB dés d'emmental		Salade verte et vinaigrette moutarde		
***	***	***		***
	Colin d'Alaska PMD sauce curry	Charcuterie (saucisson sec, Asaucisson à l'ail, jambon blanc LR) et cornichon SP: Charcuterie		Steak haché de boeuf charolais
Tajine marocain pois chiche		(Filet de dinde LR façon jambon, galantine de volaille) et cornichon		SV : Colin PMD pané au riz souffle
		SV : Pomme de terre et fromage à raclette		
***	***	***	1 1. 11	***
Semoule BIO	Petit pois, carotte et riz	Pomme de terre et fromage à raclette	Jour de l'an	Haricots verts BIO
***	***	***		***
	Gouda	Petit fromage blanc aromatisé au fruit		Carré BIO AB
***	***	***		***
essert lacté gélifié saveur vanille	Fruit BIO AB			Fruit
Pain au lait	Pain et miel	Barre bretonne		Pain et gelée de framboise
Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Lait		Petit fromage blanc nature et sucre









**Végétarien** 

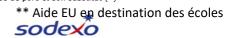












Tout commence au quotidien