

Guignes

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Aide UE en destination des écoles

 Carottes râpées bio
 et vinaigrette bio à l'échalote

 Sauté de dinde 1r sauce moutarde à l'ancienne
 Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Flageolets au thym

Crème dessert saveur vanille

Petits beurre
 Fruit
 Yaourt aux fruits

MARDI

Taboulé
 et dés de fromage de chèvre

 Merlu pmd sauce pomme curry crémée

Chou fleur à l'ail

 Fruit de saison bio

Baguette
 Edam
 Coupelle de purée de pomme abricot

Aide UE en destination des écoles

MERCREDI

 Concombre bio khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)

 Fusilli bio sauce façon bolognaise de canard

 Fusilli bio sauce égrené végétal à la tomate bio

et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et ananas

Baguette
 Confiture de fraise
 Fruit
 Yaourt nature
 Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Fromage frais cantafrais

Fruit de saison

Pain au chocolat
 Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde
 et dés de gorgonzola aop

 Parmentier de saumon pmd et purée de pommes de terre

 Eclair parfum chocolat dcg

Biscuit tablette au chocolat au lait
 Fruit
 Fromage blanc aromatisé aux fruits

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



Guignes
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Aide UE en destination des écoles

Coquillettes au pesto
et dés de mimolette

Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons
crémée

Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots verts persillés

Fruit de saison bio

Barre bretonne
Coupelle de purée de pomme
kiwi
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf lr aux olives
Hoki pmd sauce tomate

Semoule bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Rillettes de saumon pmd

Saucisse de porc façon rougail
Beignet stick mozzarella
Saucisse francfort de volaille

Riz bio
et emmental râpé

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc façon
straciatella (aux 2 chocolats)

JEUDI

Salade iceberg
et dés de cantal aop

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Petits pois mijotés

Moelleux bio pomme,
cannelle et figue

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Tortilla pomme de terre et
oignon

Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)
assaisonnement cumin

Pointe de Brie

Fruit de saison bio

Croissant
Jus de pommes (100 % jus)

Aide UE en destination des
écoles

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

sodexo



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer

Guignes
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
et dés de cantal aop

Merlu pmd sauce aux épices douces

Pomme de terre ronde vapeur

Coupe de purée de pommes bio
Pain d'épices

Baguette
Confiture
Fruit
Yaourt aux fruits

MARDI

***** Menu végétarien
Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes*

Omelette bio fraîche

Ratatouille
Semoule

Yaourt bio nature
et sucre blanc

Brioche tranchée
Confiture

Pain au chocolat
Jus d'orange

Aide UE en destination des écoles

MERCREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Ile flottante
et sa crème anglaise

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines
Pain suédois

Nuggets de poulet
Nugget's à l'emmental

Purée de potimarron bio
et mozzarella râpée

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Fromage blanc aromatisé aux fruits

VENDREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Pain Bruchetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade verte

Parmentier de bœuf vf
Parmentier de dés saumon
pmd

et emmental râpé

Beignet aux pommes dcg

Cookies
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc



Guignes
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Filet de poulet sauce au
paprika et persil
Beignet stick mozzarella

Brocolis en persillade
Pommes de terre bio

Coulommiers

Fruit de saison bio

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot
Yaourt aromatisé

MARDI

Vacances Scolaires

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

Riz bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

Vacances Scolaires

Pizza tomate et fromage

EMINCE BOEUF vf SAUCE
TOMATE, ORIGAN
Emincé végétal au jus

Haricots verts à l'ail

Fruit de saison

Madeleine
Coupelle de purée de pomme
abricot
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

JEUDI

** Menu végétarien **Vacances Scolaires**

Mâche et croûtons
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Fusilli bio sauce lentilles
verte bio et tomate bio

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Croissant
Lait demi écrémé

VENDREDI

Vacances Scolaires

Pâté breton de porc
Œuf dur opa
et dosette de mayonnaise

Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

Purée d'épinards et
pommes de terre bio
et mozzarella râpée

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes
Faisselle
et sucre blanc

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



Guignes
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Sauté de boeuf jus aux oignons

 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

Frites au four
et dosette de mayonnaise

Fromage frais Fraidou

 Coupelle de purée de pommes pêches bio

Baguette
Confiture
Fruit

Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Vacances Scolaires

 Emincé de dinde 1r sauce moutarde
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Semoule

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit de saison

Pain au chocolat
Lait demi écrémé

MERCREDI

Menu végétarien **Vacances Scolaires

 Soupe de légumes variés bio

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

Vacances Scolaires

Beignets de calamar

 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)
et mozzarella râpée

 Pont l'Evêque aop

Fruit de saison

Baguette
 Cantal aop
Jus d'oranges

VENDREDI

Vacances Scolaires

 Sauté de porc 1r sauce caramel

 Sauté de dinde 1r au caramel

Boulettes de blé tomates sauce aigre douce

 Carotte bio
au jus de légumes

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)

Pain au lait
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable