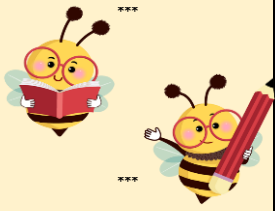
Menus Commission Guignes

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'est la rentrée				
Tomates et vinaigrette à la moutarde	Crêpe à l'emmental	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Melon	
***	***	***	***	***
Nuggets Crispidor à l'emmental	Omelette	Saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce curry	Colin pané au riz soufflé
		SV : Pavé de colin nappé napolitaine	SV : Quenelles nature sauce curry	
***	***	***	***	***
Petits pois mijotés	Haricots verts	Coquillettes BIO semi- complètes	Semoule BIO	Carottes BIO
***	***	***	***	***
			Cantal AOP **	Petit fromage blanc aux fruits
***	***	***	***	***
Purée pomme abricot et galette pur beurre	Fruit BIO **	Fromage blanc BIO et muesli et caramel		Fruit
Petit beurre Fruit Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Lait Purée pomme fraise	Madeleine Fruit Yaourt à boire	Pain et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Biscuit sablé coco Jus de pomme Faisselle nature et sucre

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées BIO ** et vinaigrette moutarde	Scarole et vinaigrette moutarde et dès d'emmental	Concombre façon tzatziki	Pastèque
	***	***	***	***
Sauce à la crème de courgette et petits pois et pennes semi complètes BIO	Hachis parmentier de colin	Haché de veau LR sauce tomate origan	Escalope de dinde LR sauce champignons, butternut	Emincé de kebab volaille
		SV : Colin d'Alaska sauce tomate	SV : Nuggets de blé	SV : Beignets de poisson
	***	***	***	***
(Plat complet)	(Plat complet)	Riz BIO	Haricots verts BIO	Pomme de terre quartier avec peau et ketchup
	***	***	***	***
Tomme blanche	Yaourt aromatisé			
	***	***	***	***
Fruit BIO **		Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Financier (à la farine pois chiche)	Dessert à boire lacté à la fraise
Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit	Biscuit tablette de chocolat Purée pomme fraise Lait	Pain et beurre Fruit Petit fromage blanc aux fruits	Pain et pâte à tartiner Fruit Yaourt nature et sucre	Brioche Lait et poudre de cacao Fruit

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO ** et vinaigrette moutarde			Laitue et vinaigrette à l'huile de noix	Melon
***	***	***	***	***
Couscous végétal aux 5 légumes (semoule)	Nuggets de poulet	Merguez	Steak haché de bœuf BIO sauce tomate	Beaufilet de colin sauce coco citron
	SV : Omelette	SV : Saucisse de soja et blé	SV : Cubes de colin sauce tomate	
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Courgettes et Blé	Carottes BIO et Boulgour	Purée de pomme de terre	Epinards branche
***	***	***	***	***
	Yaourt BIO brassé aux fruits	Camembert	Fromage blanc de campagne nature et sucre	
***	***	***	***	***
Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO **	Fruit BIO**		Cake myrtille
Pain et beurre Fruit Lait	Pain et confiture Petit fromage blanc et sucre Purée pomme ananas	Céréales maïs soufflé au miel Lait Jus d'orange	Quatre quart Fruit Yaourt nature et miel	Pain et bâton de chocolat Fruit Fromage blanc fruité

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo — Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque	Scarole et vinaigrette moutarde	Radis vinaigrette au miel et moutarde ancienne	
***	***	***	***	***
Sauté de porc* sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal et Boulgour	Filet de dinde LR façon jambon	Pilon de poulet BIO sauce forestière	Pavé de colin à la napolitaine
SV : Crispidor à l'emmental		SV : Omelette	SV : Cubes de colin sauce crème champignons	
***	***	***	***	***
Choux de Bruxelles et macaronis	(Plat complet)	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé	Beignets de courgette	Carottes et riz créole
***	***	***	***	***
Petit fromage blanc aux fruits			Yaourt nature BIO ** et sucre	Fromage fondu vache qui rit BIO
***	***	***	***	***
Fruit BIO **	Fromage blanc au miel	Crème chocolat		Fruit BIO**
Pain et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Cookies aux pépites de chocolat Purée pomme pêche Lait	Pain et beurre Fruit Fromage blanc nature et sucre	Pain et pâte à tartiner Fruit Lait	Petit beurre Yaourt à boire Purée pomme

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre		Scarole et vinaigrette moutarde et dès de cantal AOP**	Coleslaw	Tomate BIO** et vinaigrette basilic
***	***	***	***	***
Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz	Cordon bleu de dinde	Colin d'Alaska sauce échalote	Omelette	Emincé de poulet sauce basquaise
	SV : Beignet stick mozzarella			SV : Cubes de colin sauce basquaise
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Brocolis et purée de pommes de terre	Epinards branche à la crème et Blé	Torsades et Courgettes	Haricots verts
***	***	***	***	***
	Fromage blanc de campagne nature et sucre			
***	***	***	***	***
Purée de pomme fraise	Fruit BIO**	Smoothie pomme banane	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner *(Mat : Crêpe et coulis de caramel)*
Moelleux aux pommes Fruit Lait	Pain et bâton de chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Muffin au chocolat Lait Purée pomme abricot	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc aux fruits	Pain et beurre Fruit Lait

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Semaine du 06 au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Rillettes de thon	Concombre BIO ** et vinaigrette crémeuse	Salade iceberg et vinaigrette agrumes et dès d'emmental
***	***	***	***	***
Chili végétal aux haricots rouges et Riz BIO	Saucisse de Toulouse* SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse de soja et blé	Lasagnes bolognaise (bœuf, volaille) SV : Lasagnes provençale	Emincé de dinde LR sauce curry SV : Sauce curry, pois chiche, épinards	Colin pané au riz soufflé
***	***	***	***	***
(plat complet)	Lentille de Mondreville	Salade verte BIO et vinaigrette	Semoule BIO	Purée de courgettes, huile d'olive et pommes de terre
***	***	***	***	***
Brie BIO**	Fromage frais fouetté BIO			
***	***	***	***	
Fruit BIO**	Fruit BIO**	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie framboise basilic	Clafoutis poire
Pain et pâte à tartiner Lait Purée pomme fraise	Génoise fourrée abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain et beurre Fruit Yaourt nature et sucre	Palmier Petit fromage blanc aux fruits Purée pomme poire	Pain et confiture Fruit Lait

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Eveil et Goût – Découvrir pour mieux grandir

Semaine du 13 au 17 octobre – Semaine du goût : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	***Haut de France***	***Normandie***	***Nouvelle Aquitaine***	***Auvergne Rhône-Alpes***
Œuf dur mayonnaise		Rillettes de sardine		Rosette * et cornichon SP/SV/VG : Œuf dur mayonnaise
**	***	***		
Blanquette de veau	Filet de poulet LR de poulet sauce au maroilles	Camembert pané	Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri	Crozets et sauce tartiflette (plat complet)
SV : Sauce champignons crème	SV : Emincé de blé sauce au maroilles		SV: Parmentier de lentilles corail et purée de céleri	
***	***	***	***	
Riz Pilaf	Frites	Salade verte et vinaigrette	(plat complet)	(plat complet)
***	Mimolette		***	Fromage blanc nature et confiture de myrtille
			Ossau Iraty AOP**	
***			***	
Paris Brest	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Tarte aux pommes normande	Gâteau basque et confiture de cerise griottes	
Pain et confiture	Moelleux citron	Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre	Gaufrette vanille
Fruit	Purée pomme ananas	Fruit	Yaourt à boire	Yaourt nature et sucre
Yaourt nature et sucre	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Purée pomme	Jus multifruit

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo – Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Semaine du 20 au 24 Octobre – Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées BIO ** et vinaigrette moutarde et dès de cantal AOP**	Salade piémontaise aux œufs	Scarole et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental	
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO sauce goulash	Crème de lentilles corail au curry et maïs et Boulgour	Poulet LR au jus	Bolognaise de bœuf	Quenelles de brochet sauce tomate
SV : Omelette		SV : Colin d'Alaska au jus	SV : Sauce thon, tomate, basilic	
***	***	***	***	***
Brocolis BIO et Farfalles	(Plat complet)	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Pennes semi complètes BIO	Riz BIO
***	***	***	***	***
Coulommiers				Camembert
***	***	***	***	***
Fruit BIO**	Liégeois saveur chocolat	Fruit	Smoothie poire, pomme, ananas	Fruit BIO**
Pain et beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange	Céréales riz soufflé cacao Fruit Lait	Pain et confiture Petit fromage blanc nature et sucre Purée pomme	Pain et pâte à tartiner Fruit Lait aromatisé chocolat	Palet breton Yaourt nature et sucre Jus de raisin

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

Sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Commission Guignes

Semaine du 27 au 31 Octobre - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu Orange et noir
	Carotte râpée BIO** et vinaigrette moutarde et dès d'emmental	Laitue et vinaigrette à l'huile de noix et dès de fromage de chèvre		
***	***	***	***	***
Tajine marocain végétarien (pois chiche, carottes, patate douce) et Semoule	Escalope de dinde sauce thym	Cubes de saumon sauce crème	Pizza tomate, emmental, mozzarella	Sauté de bœuf sauce barbecue
	SV : Beignet stick mozzarella			SV : Colin sauce agrume, potiron, cantadou
***	***	***	***	***
(plat complet)	Haricots beurre et riz pilaf	Farfalles	Salade verte BIO ** et vinaigrette	Purée butternut BIO
***	***	***	***	***
Fromage frais ail et fines herbes			Yaourt BIO brassé aux fruits	Fromage blanc de campagne et coulis de mangue
***	***	***	***	
Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme banane BIO	Fruit BIO**	Cake chocolat
Pain au lait	Pain et beurre	Barre bretonne	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Fruit
Purée pomme coing	Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme	Lait

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

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

**AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée