

Menus Guignes



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental SV: Ravioli au tofu et basilic BIO	*** Cuisse de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) SV: Omelette	Salade napolitane (tortilles, tomate, maïs) *** Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes  SV: Palet végétal à l'italienne	Salade d'endive vinaigrette moutardée *** Crispidor à l'emmental  	*** Couscous de merguez SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine
*** (plat complet)	*** Petits pois et pommes de terre	*** Haricots verts	*** Courgettes	*** Semoule
*** Fromage frais petit cotentin	*** Yaourt aromatisé	*** Fruit	*** Génoise roulée au chocolat	*** Edam
*** Lacté saveur vanille nappé caramel	*** Fruit	*** Fruit	*** Génoise roulée au chocolat	*** Fruit
Pain et beurre Fruit Fromage blanc fruité	Biscuit tablette chocolat au lait Lait Compote de pomme allégée en sucre	Gauffrette vanille Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit	Pain Fromage frais fraidou Fruit	Gateau fourré fraise Yaourt à boire Compote pomme vanille allégée en sucre

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 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Rôti de veau sauce au curry SV: Crispidor à l'emmental	*** Mijoté de boeuf sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym) SV: Galette soja, épinard, émental	Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates) *** Cordon bleu de dinde  SV: Tortilla plancha	*** Colin d'Alaska meunière 	Pomelos et sucre *** Torsades crème champignons 
*** Lentilles vertes	*** Blé	*** Chou fleur à la tomate et basilic	*** Purée de potiron et pommes de terre	*** (plat complet)
*** Fromage fondu petit moulé nature	*** Yaourt nature et sucre	*** Fruit	*** Emmental	***
*** Compote pomme cassis allégée en sucre	*** Fruit	*** Fruit	*** Brownie 	*** Crème dessert saveur vanille
Biscuits sablés Fruit Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Lait Compote de pêche allégée en sucre	Quatre quart Yaourt aromatisé Jus multifruits	Pain et confiture Fruit Petit fromage frais nature et sucre	Gaufre nappé chocolat Lait Fruit

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 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé ***	***	***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Tortilla plancha ***	Cuisse de poulet sauce aigre douce SV: Crispidor à l'emmental	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate 	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre 	Cheeseburger SV: Fishburger
Courgettes ***	Brocolis ***	Semoule ***	(plat complet) ***	Frites et mayonnaise ***
Fromage blanc nature et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Saint paulin ***	***	***
	Beignet fourré chocolat 	Fruit	Lacté saveur chocolat	Compote pomme cassis allégée en sucre
Fondant chocolat Mameluk Lait Purée de pomme coing	Pain Fromage frais petit moulé nature Fruit	Cake fondant fourré citron Yaourt nature et sucre Compote de poire allégée en sucre	Petit beurre Fruit Yaourt aromatisé	Pain et pâte à tartiner Lait Fruit

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 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Boeuf façon bourguignonne (champignons, oignons) SV: Crispidor à l'emmental *** Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon) *** Fromage fondu petit moulé nature *** Fruit	*** Salade coleslaw *** Saucisse de Toulouse * (*saucisse de volaille) SV: Nuggets de blé *** Coquillettes *** Yaourt nature et sucre *** Fruit	*** Tarte 3 fromages *** Rôti de veau sauce échalotte SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bercy *** Chou fleur *** Fruit	*** Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule *** (plat complet) *** Carré *** Mousse saveur chocolat au lait [°]	*** Salade d'endive vinaigrette moutardée *** Calamars à la romaine *** Epinards sauce bechamel *** Choco trésor
Pain et beurre Petit fromage frais nature et sucre Jus multfruit	Biscuits sablés Fromage blanc fruité Fruit	Gâteau fourré pomme cannelle Petit fromage frais nature et sucre Compote pomme ananas allégée en sucre	Madeleines Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain et confiture Fruit Lait

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 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Escalope de poulet sauce au miel SV: Crispidor à l'emmental	*** Mijoté de bœuf sauce aux pruneaux SV: Galettes de boulgour et lentilles de corail	Crêpe à l'emmental ❄️ *** Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage 🌊	Salade d'endive vinaigrette moutardée *** Sauce bolognaise SV: Sauce tomate au thon et basilic	Scarole vinaigrette moutardée *** Dahl de lentilles corail et riz 🌱
*** Carottes	*** Blé	*** Haricots verts	*** Pennes	*** (plat complet)
*** Tome de montagne	*** Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	*** Fromage blanc nature et sucre	*** Lacté saveur vanille nappé caramel	*** Yaourt aromatisé
*** Millefeuille ❄️	*** Fruit	*** Fruit	*** Fruit	*** Fruit
Pain Fromage frais fraidou Fruit	Brioche pépites chocolat au lait Compote de pomme allégée en sucre Lait	Petit beurre Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Cake fourré framboise Fruit Yaourt nature et sucre	Biscuits tablette chocolat au lait Fruit Lait

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 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) SV: Boulettes soja tomate basilic	*** Carottes râpées vinaigrette moutardée *** Pizza au fromage mozzarella et émmmental 	*** Chou rouge et vinaigrette *** Nems de poulet  SV: Samoussa aux légumes	*** Steak haché de bœuf sauce piquante  SV: Pané gourmand à la mozzarella	*** Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) *** Paupiette de saumon sauce romarin
*** Farfalles	*** (plat complet)	*** Riz coréen (petits pois et épices)	*** Purée de potiron et pommes de terre	*** Haricots verts
*** Camembert	***	***	*** Fromage frais petit cotentin	*** Petit fromage frais nature et sucre
*** Fruit	*** Compote pomme vanille allégée en sucre	*** Mousse saveur chocolat au lait [°]	*** Donut's 	***
Pain et beurre Petit fromage FRAIS nature et sucre Jus multfruit	Madeleines Fruit Fromage blanc nature et sucre	Petits beurre Yaourt à boire Fruit	Pain Fromage frais petit cotentin Fruit	Gâteau fourré cacao Lait Compote de poire allégée en sucre

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 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce caramel * (*sauté de dinde sauce caramel)</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Bulgour</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Crêpe aux champignons </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Merguez</p> <p>SV: Davidcroquette</p> <p>***</p> <p>Legumes couscous</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>REPAS DE NOEL</i></p>	<p>***</p> <p>Sauce tomate au thon et basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit roulé Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>
<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake fondant fourré citron</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</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 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	Duo de crudités (céleri, carottes, mayonnaise)	Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental	Nems au poulet ❄️	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)
	Œufs à la coque	SV: Ravioli tofu et basilic BIO	SV: Samoussa aux légumes	Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices ♻️
	Frites	(plat complet)	Haricots verts	Chou fleur tomate et basilic
	Mousse saveur chocolat au lait°	Petit fromage frais sucré aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fruit
	Gaufrette fourré vanille	Gâteau fourré abricot	Pain	Petits beurre
	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais fraidou	Fromage blanc nature et sucre
	Jus multifruits	Compote de pomme allégée en sucre	Jus multifruits	Purée pomme fraise

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 (*)

