

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 22 AVRIL AU 16 MAI 2025

Menus élaborés en concertation avec une diététicienne (sous réserve de la disponibilité des produits)



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mardi 22 avril au Vendredi 25 avril		Tartines de chèvre Aiguillettes de poulet coco curi Haricots beurre Liégeois au chocolat	Blanquette de merlu à l'indienne Farfalles Brie Salade de fruits	Concombres à la crème Boulettes de veau Pommes de terre rôties à l'ail Gâteau de Pâques
Lundi 28 avril au Vendredi 2 mai	Carottes râpées Hachi parmentier Salade Yaourt à la fraise	Salade de betteraves Dos de colin Ratatouille et riz Fromage blanc avec coulis de mangue		Taboulé Rôti de porc Haricot tomate Comté Crème duo
Lundi 5 mai au Vendredi 9 mai	Chipolatas / merguez Lentilles paysannes Camembert Crème spéculoos	Friand Bourguignon Julienne de légumes Coulommiers Smoothie Sweet Banana		Fish & Chips Purée St Paulin Glace
Lundi 12 mai au Vendredi 16 mai	Omelette Frites Camembert Abricots	Pastèque / Melon Ragoût de poissons Légumes du soleil – Quinoa Yaourt sucré	Emincé de bœuf Poêlée parisienne Brie Tarte aux fraises	Tagliatelles à la carbonara Mousse au chocolat

Les plats proposés peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, œufs, arachide, lait, moutarde, celeri, soja, fruits à coques, sulfites, poisson, sésame, mollusques, crustacés, lupin.

Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

