PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 12 JUIN AU 30 JUIN 2023

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

BIO **Produits bio** — **Produit fait maison** — **Menu végétarien** — PRODUITS LOCAUX **Produits locaux** — **Egalim**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 12 Juin au Vendredi 16 Juin	Aiguillettes de colin Duo de carottes au miel Camembert BIO Tartine briochée à la framboise	Couscous veggie Yaourt aromatisé	Salade Coleslaw Joue de bœuf PRODUITS LOCAUX Duo de pommes de terre vapeur PRODUITS LOCAUX Liégeois chocolat BIO	Concombres Filet mignon Coquillettes BIO Coulommiers BIO Salade de fruits frais
Lundi 19 Juin au Vendredi 23 Juin	Pastèque Rôti de veau Haricots à la tomate Brie BIO Brownie crème anglaise	Quiche lorraine Haricots verts BIO Prune	Salade fromagère Dos de lieu à la basquaise Ebly / Poivrons Flan au caramel BIO	Cake aux légumes Palet tomates –mozzarella Salade Fromage blanc BIO
Lundi 26 Juin au Vendredi 30 Juin	Parmentier de lentilles Salade Pêche	Wrap kebab Smoothie Red Sunset	Salade tomates-mozzarella Blanquette de merlu à l'indienne Farfalles BIO Entremets chocolat BIO	Maïs BIO Carbonnade flamande PRODUITS LOCAUX Poêlée de légumes Chèvre BIO Crêpes aux cerises

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.

Viande d'origine Française

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 3 au 7 JUILLET 2023

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

BIO **Produits bio** — **Produit fait maison** — **Menu végétarien** — PRODUITS LOCAUX **Produits locaux** — **Egalim**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 3 Juillet **au** **Vendredi 7 Juillet**	Melon Pilons de poulet Haricots beurre Crème brûlée BIO	Hamburger Frites PRODUITS LOCAUX Glace	Chili sin carne Riz Yaourt fraise BIO	Galette PRODUITS LOCAUX Saucisse PRODUITS LOCAUX Far breton

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.

Viande d'origine Française