

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 1^{er} AU 26 SEPTEMBRE 2025

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



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 1 ^{er} au vendredi 5 septembre	Melon Cordon Bleu Petits pois carottes Brownie crème anglaise	Couscous veggie Saint Paulin Nectarine	Concombre Dos de lieu Duo de pomme de terre rôties Yaourt à la mangue	Saucisson à l'ail Bourguignon Poêlée lyonnaise Camembert bio Glace
Du 8 au vendredi 12 septembre	Salade de tomates féta Aiguillette de dinde mariné Farfalles Skir	Piémontaise Steak haché Haricots verts Mouillotin Salade de fruits frais	Hachis de lentilles Salade Compote de framboises	Pastèque Hoki sauce hollandaise Ebly poivrons Crème brûlée
Du 15 au vendredi 19 septembre	Omelette Frites Petit suisse au caramel	Fish and chips Semoule/ratatouille Brie Tarte aux abricots	Tartine de chèvre Sauté de porc aux pruneaux Julienne de légumes Yaourt sucré	Boulette de bœuf à la provençale Rostie Emmental Fruit
Du 22 au vendredi 26 septembre	Carottes râpées Saucisse Lentilles paysannes Eclair vanille	Salade niçoise Emincé de bœuf Coquillettes Prune	Tarte au persil Dos de saumon Duo de carottes-miel Mousse au chocolat avec pépites	Chili sin carné Riz Ortolan Yaourt fraise

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.



PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 29 AU 17 OCTOBRE 2025

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



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 septembre au vendredi 3 octobre	<p>Friand</p> <p> Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Flageolets</p> <p>Crème spéculos</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Croq' veggie</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers</p> <p> Gâteau marbré</p>	<p>Betteraves</p> <p>Lieu à la niçoise</p> <p>Courgettes brocolis céréales</p> <p> Skir aux amandes</p>	<p> Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert bio</p> <p>Poire</p>
Du 6 au vendredi 10 octobre	<p>Velouté de légumes </p> <p> Tagliatelles à la carbonara</p> <p>Crème duo</p>	<p>Taboulé </p> <p>Joue de bœuf</p> <p> Poêlée paysanne</p> <p>Ortolan bio</p> <p>Liégeois caramel</p>	<p> Nugget de blé</p> <p> Haricots à la tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p> Merlu à l'oriental </p> <p> Pomme de terre vapeur</p> <p>Mouillotin</p> <p>Fruit</p>
Du 13 au vendredi 17 octobre	<p>Macédoine</p> <p>Waterzoi de poisson </p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt à la châtaigne </p>	<p>Dhal de lentille</p> <p>Corail noix de coco riz</p> <p>Panacotta</p>	<p> Mafé sénégalais au poulet</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruit frais à la verveine</p>	<p>Merguez chipolatas</p> <p>Gratin chou-fleur</p> <p> Moelleux chocolat cuivré</p>

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.

