

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 5 AU 30 JANVIER 2026

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



Produits bio



Produit fait maison



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du Lundi 5 au Vendredi 9 janvier 	Emincé de dinde sauce forestière Coquillettes Saint-Paulin Compote à la banane	Hachis parmentier Salade Ortolan Corbeille de fruits	Velouté de légumes Nuggets de blé Haricots à la tomate Yaourt	Carottes râpées Dos de colin sauce beurre blanc Brocolis/céréales Brie Galette des Rois
Du Lundi 12 au vendredi 16 janvier	Taboulé Rôti de veau Petits pois - carottes Crème brûlée	Potage et croûtons Sauté de porc aux pruneaux Poêlée parisienne Skir	Crêpes fourrées Dos de merlu à l'oriental Pomme de terre vapeur Petit suisse	Chili sin carne Riz Gouda Clémentine
Du Lundi 19 au vendredi 23 janvier	Couscous Veggie Entremet vanille	Rillettes d'oie cornichons Aiguillette de poisson Haricots verts Far breton	Mini bouchées à la Reine Emincé de bœuf Duro de carottes / panais Fromage Kiwi	Velouté de légumes Tagliatelles à la carbonara Yaourt
Du Lundi 26 au vendredi 30 janvier	Pizza Lieu et duo de Ratatouille/quinoa Coulommier Crème spéculos	Omelette au gruyère Frites Ketchup Mars glacé	Velouté de légumes Chipolatas/Merguez Flageolets Yaourt	Œufs mimosa Boulettes d'agneau sauce provençale Ebly Salade fruits à la verveine

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

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

