

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 1^{er} AU 26 JUIN 2026

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



Produit fait maison



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du Lundi 1^{er} juin au Vendredi 5 juin	Concombre - Maïs Dos de colin beurre blanc Céréales gourmandes Brownie crème anglaise	Flammekuche Steak haché Haricots verts Poire	Salade de pâtes / surimi Escalope de porc marinée Pommes de terre rissolées Compote framboise	Radis beurre Couscous veggie Semoule Saint-Paulin Yaourt myrtille
Du Lundi 8 juin au Vendredi 12 juin	Pastèque Quiche champignons Salade verte Skir coulis framboise	Tomates fêta Poisson à l'Armoricaine Gratin de choux-fleur/brocolis Crème entremet	Chili sin carné Riz Coulommier Salade de fruits	Pâté de foie cornichons Haut de cuisse de poulet Flageolets Emmental Pêche
Du Lundi 15 juin au Vendredi 19 juin	Carottes rapées Spaghettis bolognaise Yaourt à la mangue	Toasts au houmous Déllice fromage frais et légumes Salade verte Chou à la crème	Melon Fish & chips Haricots à la tomate Mousse pépites chocolat	Salade du pêcheur Sauté de porc basquaise Pommes de terre vapeur Fromage Nectarine
Du Lundi 22 juin au Vendredi 26 juin	Crudités Tortellonis épinard Ricotta Tarte aux pommes	Kebab Fromage Corbeille de fruits	Galettes saucisses Salade Verrine Bretonne caramel beurre salé	Salade Mexicaine Filet de poisson Fondue de poireaux Coupe crémeuse aux fraises

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.

