

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 28 SEPTEMBRE au 16 OCTOBRE 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	VENREDI
Du Lundi 28 septembre au Vendredi 2 octobre	Pizza aux fromages Saucisse grillée Ratatouille Poire, coulis de chocolat	Concombre Filet de poulet pané Petits pois carottes Mille feuilles aux pommes	Œufs durs et maïs Dahl de lentilles corail Riz Fromage blanc	Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Chèvre Banane
Du Lundi 5 octobre au Vendredi 9 octobre	Escalope de dinde à la crème Céréales parfumées Coulommiers Pommes	Potage de légumes Rôti de porc au jus Haricots à la tomate Morbier Panna cotta fruits rouges	Pâté de foie Filet de poisson Purée carottes – Pommes de terre Yaourt nature	Lasagnes veggie Mouillotin Compote pommes-fraises
Du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 octobre	Salade riz / thon / maïs Aiguillettes de poisson Aux céréales Haricots beurre Crème au caramel	Omelette au fromage Frites Poire	Velouté de potiron Emincé de bœuf Tortis Fromage Salade de fruits	Pommes et Comté Comlombo de dinde Poêlée de légumes 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.

