PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 30 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 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 30 novembre au Vendredi 4 décembre	Radis beurre Limande meunière Julienne de légumes Panna cotta coulis pêche	Tortilla au fromage Salade Poire	Spaghettis à la Bolognaise Camembert BIO Salade de fruits frais	Potage Rôti de dinde au curry Blé BIO Yaourt nature BIO
Du Lundi 7 au Vendredi 11 décembre	Toast rillettes de sardines Sauté de porc aux champignons Pommes de terre Chou à la crème	Couscous merguez agneau Semoule BIO Comté BIO Compote pomme-fraise	Potage Croq fromage Haricots beurre Yaourt à la myrtille BIO	Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Poêlée de légumes Banane
Du Lundi 14 au Vendredi 18 décembre	Crêpes fourrées Steak haché de veau Petits pois - carottes Crème caramel au beurre salé		Poisson pané Pommes vapeur Fondue de poireaux Orange	Croziflette Salade Glace







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