


RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE

MENUS DU 10 janvier au 4 février 2022



LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER
Potage Bœuf mironton Haricots verts Fromage et fruit	Carottes râpées Poisson en sauce Pomme de terre Yaourt aromatisé	Crudités Cordon bleu Légumes verts Fromage blanc	Salade de blé  Omelette Choux fleurs Fromage et pomme	Maquereau Saucisses fumées Lentilles Entremet poire
Crêpes au sucre	Pain et nutella	Pain et jambon blanc	Crème dessert et st michel	Gâteau aux fruits
LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER
Céleri rémoulade Gratins de légumes  Salade verte Fromage et fruit	Salade composée Tartiflette Salade verte Yaourt	Macédoine de légumes Poulet Poêlée de légumes Fromage et fruit	Saucisson Poisson en sauce Carottes vichy Yaourt aromatisé	Burger maison Pommes noisette Salade verte Semoule
Beignet à l'abricot	Pain et chocolat	Pain et pâté	Biscuit fourrés	Compote et st michel
LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER
Crudités Steak haché Mogettes Petit suisses	Salade de riz Choucroute de la mer Fromage et poire	Taboulé Œuf en sauce Choux fleurs  Entremet Fruit	Coleslaw Sauté de veau Pomme de terre Yaourt aromatisé	Potage Jambon fumé Gratin dauphinois Compote et gâteau
Gaufre au sucre	Pain et confiture	Pain et nutella	Fromage et fruit	Yaourt et fruit
LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER	MERCREDI 2 FEVRIER
NOUVEL AN CHINOIS Nems de légumes Wok de porc au soja  Nouilles  Beignet	Salade de pomme de terre Poisson en sauce Fondue de poireaux Yaourt nature	Carottes râpées Hachis parmentier Salade verte Entremet praliné	Salade verte et féta burger végétarien  Cœur de blé Cocktail de fruit et gâteau	Choux rouge Mijoté de hampe Frites Fromage et fruit
Brownies	Pain et chocolat	pain et confiture	Gaufre au sucre	Yaourt et gâteau

NB Des modifications peuvent être apportées en dernière minute, selon les promotions des fournisseurs et ou le contexte sanitaire. Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais, locaux et achats raisonnés. En 2020, 86% des denrées provenaient de France, réparties comme ceci : 24,4% de proximité (85 et départements limitrophes), 13,15% de la grande région et 62,45% reste du territoire national. Reste 9.5% venant de l'UE et 4.5% reste du monde. Les œufs servis, sont bio et issus d'un élevage plein air de la Guyonnière. La farine est bio et fabriquée par un producteur de La Guyonnière. Depuis septembre 2020, nous servons du poisson frais qui provient de la criée des Sables d'Olonne. La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.