








RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE

MENUS DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	 VENDREDI 8 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE
Carottes râpées Steak haché Purée Yaourt	Quiche au fromage  Croque au fromage Ratatouille Banane	Taboulé Sauté de porc Poêlée de légumes Fromage et fruit	Rillettes de thon Escalope de dinde Petits pois Fromage blanc et fruit	Fajitas poulet Salade Far breton et fruit
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	 VENDREDI 15 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE
Férialé	Salade de perles Poisson en sauce Haricots verts Fromage et fruit	Betteraves Tartiflette Salade Crème dessert chocolat et fruit	Menu breton Salade de choux-fleurs  Galette saucisse et salade  Gâteau aux pommes et fruit	Potage Gargamel  Gramina au fromage Salade Compote
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	 VENDREDI 22 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE
Salade de pomme de terre Boulette d'agneau Poêlée de légumes Fromage et mousse au caramel	Salade aux fromages Pilons de poulet Brocolis Compote et gâteau secs	Duo râpées  Omelette Pomme de terre Salardaise Yaourt aromatisé	Friand Bœuf bourguignon Poêlée méridionale Flan pâtissier	Haricots rouges en folie Hoky sauce hollandaise Haricots beurre Gâteau Herman
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	 VENDREDI 29 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE
Potage tomate  Cordon bleu  Pâtes au beurre Fromage et fruit	Carottes râpées Blanquette de veau Frites Yaourt à la vanille	Coleslaw Hachis parmentier Salade Fromage blanc	Pain/saucisson Colombos de volaille Brocolis Semoule à la vanille et fruit	Friand Poisson en sauce Brunoise de légumes Fromage et fruit

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. Les œufs servis, sont bio et issus d'un élevage plein air de Vendée.. 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.