

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE

MENUS DU 24 FEVRIER au 4 AVRIL 2025

LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	 VENDREDI 28 FEVRIER	MERCREDI 26 FEVRIER
Crudités Steak haché Mogettes Petit nova	Salade de perles Poisson Chou Fromage et fruit	Coleslaw Sauté de veau Pomme de terre Yaourt aromatisé	Taboulé Jambon fumé Pomme de terre Fromage et fruit	Betteraves Palet de légumes Nuggets végétales Crème caramel
LUNDI 3 MARS	MARDI 4 MARS	JEUDI 6 MARS	 VENDREDI 7 MARS	MERCREDI 5 MARS
Crudités et fromage de chèvre Roti de porc Lentilles Crème dessert	Friand Bœuf Frites Bugnes et fruit	Salade de pomme de terre Poisson Fondue de poireaux Yaourt	Carottes râpées Palets végétales Cœur de blé Fromage et fruit	Cèleri rémoulade Quiche au fromage Salade Fromage et fruit
LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	 VENDREDI 14 MARS	MERCREDI 12 MARS
Crudités Hachis parmentier Salade Yaourt	Macédoine Poulet Semoule Fromage et fruit	Quiche Gratin de pâtes aux légumes Salade Fromage et banane	Salade de riz Poisson pané Haricots verts Fromage blanc	Rillettes Ravioles Salade Compote
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	 VENDREDI 21 MARS	MERCREDI 19 MARS
Crudités Sauté de dinde Brocolis Compote et gâteau	Pain saucisson Poisson Céréales Fromage et fruit	Betteraves Blanquette de veau Gratin dauphinois Yaourt	Feuilleté Œufs durs Poêlée de légumes Fromage et fruit	Salade composée Saucisses Purée Crème dessert
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	 VENDREDI 28 MARS	MERCREDI 26 MARS
Tomate et surimi Poisson en sauce Semoule Yaourt vanille	Salade de riz Lentilles et légumes Salade Crème dessert	Pain et pâté Blanquette de dinde Pâtes Fromage et fruit	Carotte râpées Roti de veau Julienne de légumes Riz au lait	Taboulé Tajine Haricots verts Tarte aux pommes
LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	 VENDREDI 4 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL
Crudités Tartiflette Salade Yaourt aux fruits	Duo de légumes Poisson d'avril... Cœur de blé Mousse au chocolat	Betteraves Cordon bleu Petits pois/carottes Fromage et fruit	Concombre à la crème Bœuf mironton Pomme de terre Fromage blanc	Friand Pâtes aux légumes Salade 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.



Menu Végétarien (conforme à la loi Egalim)

restosco.guyonniere@gmail.com TEL : 02 51 41 53 01



générations Guyonnes