

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE

MENUS DU 6 OCTOBRE au 28 NOVEMBRE 2025



LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 8 OCTOBRE
Crudités Tartiflette Salade Compote et gâteau	Friand Omelette Carottes vichy Fromage blanc	Carottes râpées Poisson pané Sauce tomate et Riz Fromage et fruits	Salade d'endives Blanquette de veau Brocolis Gâteau maison	Betteraves Pizza Salade Yaourts sucré
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE
Rillettes de thon Jambon fumé Haricots verts Yaourt	Salade en folie Poisson Riz Crème dessert chocolat	Coleslaw Bœuf bourguignon Pomme de terre Fromage et fruit	MENU HALLOWEEN Perle du Japon Boulette d'agneau & purée de potimarron Donuts chocolat	Crudités Nuggets végétales Brunoise de légumes Tarte aux pommes
LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE	MERCREDI 5 NOVEMBRE
Friand Steak haché Chou-fleur Yaourt	Macédoine Croque fromage Ratatouille Banane	Taboulé Sauté de porc Poêlée de légumes Fromage blanc et fruit	Betteraves Brandade de poisson Salade Fromage et fruit	Fajitas de poulet Salade Petit suisse Crêpe
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE
Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise Salade Crème gourmande	Jour Férié	Coleslaw Blanquette de veau Riz Crème dessert et fruit	Salade de pomme de terre Poisson en sauce Brunoise de légumes Fromage et compote	Crêpe au fromage Boulette d'agneau Petit pois Yaourt et fruit
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE
Betteraves Cordon bleu Petits pois Fromage et fruit	Salade de pâtes Poisson en sauce Brocolis Fromage et fruit	Duo râpé Omelette Pomme de terre Yaourt aromatisé	Menu BRETON Taboulé de chou-fleur Galette saucisse et salade Gâteau aux pommes	Œufs mimosas Escalope de poulet à la Normande Haricots verts Compote
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE
Coleslaw Sauté de porc Lentilles Crème dessert	Potage à la tomate Nuggets végétales Pâtes au beurre Compote et gâteau	Carottes râpées Frites Blanquette de veau Fromage blanc	Taboulé Chili con carne Salade Fromage et fruit	Friand Poisson en sauce Brunoise de légumes Mousse praliné

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

