

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE



MENUS DU 2 au 13 février 2025

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER
Coleslaw Pâte veggie bolo Salade Crêpe au sucre	Salade de riz Poisson en sauce Brunoise de courgette Fromage et fruit	Betteraves Tajine de veau Quinoa Crème dessert praliné	Friand Saucisses Ratatouille Yaourt à la vanille	Maquereaux Pilon de poulet Haricots verts Fromage et fruit
LUNDI 9 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER
Chou rouge Bœuf miroton Haricots beurre Liégeois chocolat	Salade de pâtes Poisson en sauce Julienne de légumes Fromage et fruit	Piémontaise Escalope à la crème Carottes vichy Crème anglaise et gâteau	Crudités Jambon fumé Mogettes Fromage et fruit	Nouvel an chinois Nem aux légumes Riz cantonais Tarte Beijing aux pommes

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)**

Qualité de la nourriture en 2025

21 % bio



51 % durables et de qualité (hors bio)



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