

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA GUYONNIERE

MENUS DU 1^{er} au 25 SEPTEMBRE 2026



	MARDI 1 ^{ER} SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE	MERCREDI 2 SEPTEMBRE
	Carottes râpées Steak haché Purée Fromage et Fruit	Salade de tomate Rizotto de légumes Salade Mousse framboise	Betteraves Goulash de bœuf Mogettes Yaourt aromatisé	Macédoine Escalope de dinde Petits pois Fromage et fruit
LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE	MERCREDI 9 SEPTEMBRE
Celeri remoulade Cordon bleu Légumes verts Entremet	Crêpe au fromage Poisson Poêlée campagnarde Fromage et fruit	Melon Tajine de veau Semoule Fromage et fruit	Tomates/feta Nuggets végétal Riz à la tomate Fromage blanc	Salade de pâtes Saucisse Chou-fleur Compote et gâteau
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE
Salade de fromage Boulette d'agneau Ratatouille Mousse au chocolat	Salade de riz Pilons de poulet Brocolis Fromage et fruit	Friand Carottes Vichy Galette de pomme de terre Fromage et fruit	Crudités Poisson en sauce Quinoa Fromage blanc	Duo râpés Bœuf bourguignon Pâtes Yaourt sucré
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE
Coleslaw So l'y laisse Frites Entremet	Salade de blé Œufs durs Epinards Fromage et fruit	Carottes râpées Hachis parmentier Salade Liégeois chocolat	Taboulé Sauté de veau Haricots verts Fromage et fruit	Betteraves Poisson en sauce Poêlée de légumes Tartes 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 principalement 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



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