

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 1^{er} AU 25 SEPTEMBRE 2026

Menus élaborés en concertation avec une diététicienne (sous réserve de la disponibilité des produits)



Produit fait maison



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du Lundi 1 ^{er} septembre au Vendredi 4 septembre		Melon Aiguillettes de poulet Sauce curry-coco Rôstis Yaourt nature	Rillettes d'oie Dos de lieu sauce beurre blanc Riz basmati Entremets spéculoos	Tomates fêta Couscous veggie Semoule Purée pommes-framboises Et son gâteau
Du Lundi 7 septembre au Vendredi 11 septembre	Salade Niçoise Filet Meunière, sauce Hollandaise Brocolis et pommes de terre Skyr	Chili Sin Carne Riz St Paulin Pêche	Hachis Parmentier Salade verte Ortolan Salade de fruits	Pastèque Rôti de dinde, sauce champignons Coquillettes Eclair au chocolat
Du Lundi 14 septembre au Vendredi 18 septembre	Filet de maquereau à la tomate Sauté de porc à la Provençale Blé Entremets vanille	Tajine d'agneau aux raisins Semoule Camembert Purée pommes-abricots	Salade de betteraves Bolognaise de lentilles Spaghettis Nectarine	Saucisson à l'ail Filet de poisson blanc Pommes de terre et haricots verts Glace
Du Lundi 21 septembre au Vendredi 25 septembre	Macédoine mayonnaise Tortellinis à la tomate Brie Crumble aux pommes	Friand au fromage Dos de colin à la Niçoise Julienne de légumes Brownie crème anglaise	Tartine de houmous Steak haché de bœuf Purée maison Tomme Raisins	Carottes râpées Pilons de poulet marinés Poêlée maraîchère Yaourt à la mangue

Les plats proposés peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, œufs, arachide, lait, moutarde, celeri, soja, fruits à coques, sulfites, poisson, sésame, mollusques, crustacés, lupin.

Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

