PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 2 au 23 NOVEMBRE 2026

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

BIO **Produits bio** — **Produit fait maison** — **Menu végétarien** — PRODUITS LOCAUX **Produits locaux** — **Egalim**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du Lundi 2 au Vendredi 6 novembre	Friand au fromage Blanquette de volaille (PRODUITS LOCAUX) Farfalle Purée pomme poire	(PRODUITS LOCAUX) Rougail Saucisse BIO Riz Saint-Paulin (BIO) BIO Yaourt nature et coulis de pêche	BIO Hachis Parmentier de lentilles Salade Verte Morbier Raisin	Potage Dos de colin sauce beurre blanc Gratin de légumes Crème duo
Du Lundi 9 au Vendredi 13 novembre	Potage BIO Spaghetti Bolognaise Végétarienne Flan Pâtissier	Crêpes fourrées Filet de Merlu – Haricots Verts Tartelette aux myrtilles	Bœuf carottes (PRODUITS LOCAUX) Pomme de Terre vapeur Gruyère BIO Kiwi	Salade de Quinoa Blanc de Poulet Flmande Poêlée de légumes Yaourt à la mangue BIO
Du Lundi 16 au Vendredi 20 novembre	Rôti de porc au jus (PRODUITS LOCAUX) Frites Chèvre BIO Salade de fruits	Velouté de potiron Escalope de dinde à la crème Petits pois à la française Tiramisu au café	Potée végétarienne Choux – Pomme de Terre – Carottes Entremet Chocolat BIO	(PRODUITS LOCAUX) Emincé de bœuf Stroganoff Coquillettes BIO BIO Fromage Poire
Du Lundi 23 au Vendredi 27 novembre	Paëlla au poulet Riz BIO Tomme Catalane Fruit de saison	Chipolatas (PRODUITS LOCAUX) Purée de carottes et patates douces Crème Spéculoos	Rillettes de Porc Filet de Poisson Gratin Dauphinois BIO Skyr et coulis exotique	Potage Nuggets VG Haricots Blancs à la tomate Beignet au chocolat

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.

Viande d'origine Française