

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 2 au 13 Février 2026
 Menus élaborés en concertation avec une diététicienne (sous réserve de la disponibilité des produits)





















Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

| SEMAINE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|
| Du Lundi 2 au vendredi 6 février  | Coleslaw Crozets savoyards  Poire |  Salade piémontaise Bourguignon  Julienne de Légumes Yaourt   |  Potage Bâtonnets Mozarella Poêlée maraichère  Crêpes  | Radis beurre Saumon à la niçoise  Duo de pomme de terre à l'ail Mousse chocolat et pépites |
| Du Lundi 9 au vendredi 13 février | Betteraves Tarte au persil et Boursin  Salade Petit suisse aux fruits |  Velouté de légumes Poisson  Gratin de choux-fleur Brownie chocolat  crème anglaise | Friand  Roti de porc à la moutarde Farfalles Clémentine |  Pomme Comté Parmentier de lentilles Endives Skir   |

Bonnes Vacances



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.

