

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 4 AU 29 MAI 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	VENDREDI
Du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai	Tartine de chèvre / miel Aiguillettes de dinde au lait de coco Haricots beurre Crème spéculos	Macédoine à la Russe Dos de saumon à la Niçoise Ebly Skyr avec Muesli	Taboulé Bourguignon Julienne de légumes Mouillotin Salade de fruits frais	
Du Mardi 11 Mai au Vendredi 15 Mai	Saucisson à l'ail Dos de colin Ratatouille/ riz Ortolan Panacotta et son coulis	Salade de coleslaw Hachi parmentier Batavia Yaourt nature		
Du Mardi 18 Mai au Vendredi 22 Mai	Concombres à la crème Chipolatas/ Merguez Lentilles paysannes Crème brûlée	Salade fromagère Omelette Frites/ Ketchup Twix	Crêpe fourrée Emincé de bœuf Poêlée Lyonnaise Brie Tarte aux fraises	Duo de pampleousse Blanquette de merlu à l'indienne Tagliatelles Fromage blanc
Du Mardi 25 Mai au Vendredi 29 Mai		Rillettes d'oie Pilon de poulet à la mexicaine Duo de purée Yaourt	Betteraves/ Pommes Lieu à la Basquaise Semoule/ Carottes Coulommiers Smoothie Sweet Banana	Piémontaise Rôti de porc au cidre Petits pois St Paulin Charlotte à l'abricot

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.

