COMMUNE DE Guécélard

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE
OCTOBRE 2026





Lundi 28 sept	Mardi 29 sept	Jeudi 1	Vendredi 2
Carottes à la menthe Chipolatas de Porc Carottes et petits pois Le refrain bio sarthois Compote de Pomme	***L'Italie*** **Tomates Mozzarella au basilic** **Lasagnes à l'italienne** **Salade verte** **Fromage** **Panna cotta fruits rouges**	Feuilletée aux Fromage Curry de Haricots Rouges Coquillettes Bio Petit suisse bio Banane	Pamplemousse au sucre Brandade de Poissons Salade Verte Vache qui Rit Œufs au lait
Lundi 5	**Mardi 6**	**Jeudi 8**	**Vendredi 9**
Salade de pomme de terre Boulette de bœuf au basilic Boulgour Bio Pilaf Edam Poire	Rillettes du Mans Poisson Frais au beurre blanc Haricots verts Brie Kiwi	Pizza aux fromages Sauté de Porc à l'estragon Semoule de Blé Bio Carré frais Pomme de saison bio	Salade de lentilles Gratin de Crozets au fromage À raclette Salade Verte Yaourt Aromatisé local Biscuit
Lundi 12	**Mardi 13**	**Jeudi 15**	**Vendredi 16**
Concombre à la Crème Filet de Poulet Sarthois Frites Emmental Fromage blanc bio vanille	Salade Coleslaw Mijoté de Flageolets à l'indienne Riz Bio Camembert Bio Donuts au sucre	***Repas Halloween*** **Salade de betterave et Carottes** **Knacki fromage et ketchup** **Purée de potiron** **Mimolette** **Moelleux pommes fruits rouge**	Radis et beurre Poisson pané citron Poêlée de Légumes Fromage Chanteneige Liégeois chocolat

Bonnes vacances de la Toussaint !

Liste des allergènes sur : https://menu-co.com/mairie-de-guecelard

: fait maison : épicerie : surgelé : frais Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)

#EGalim

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION