

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 2 AU 27 MARS 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 2 au Vendredi 6 Mars	Velouté de légumes Filet mignon sauce champignons Haricots verts Brie Bio Salade de fruits à la verveine	Macédoine à la russe Lieu à la niçoise Ebly St Nectaire Crème duo avec Muesli chocolat	Friand au fromage Bourguignon Poêlée lyonnaise Yaourt	Carottes râpées à la marocaine Parmentier de lentilles Salade Camembert Crème brûlée
Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars	Saucisson à l'ail Spaghetti à la bolognaise Mouillotin Compote pomme banane	Potage et croûtons Nugget de blé Haricots à la tomate Mousse pépites chocolat	Salade composée Filet d'hoki sauce beurre blanc Carottes vichy/céréales Skir coulis de framboise	Tartine chèvre/miel Sauté de porc aux pruneaux Brunoise de légumes Ortolan bio Poire
Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars	Omelette aux 3 fromages Frites ketchup Mars glacé	Radis beurre Rougail saucisse Riz St paulin Orange	Rillettes d'oie cornichons Emincé de bœuf Poêlée du soleil Coulommiers Far breton	Potage Fish and chips Ratatouille/semoule Yaourt
Du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars	Salade niçoise Steak haché Petits pois carottes Emmental Brownie crème anglaise	Couscous Skir avec des abricots	Pomme/comté Lieu à la basquaise Pomme de terre vapeur Petit suisse caramel	Comcombres à la crème Aiguillette de dinde coco/curry Farfalles Corbeille de fruits

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.

