# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

## DU 05 MAI AU 30 MAI 2025

Ville de Guérande

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **5 mai**<br><br>Torsades au surimi<br>Sauté de porc aigre doux<br>Haricots verts<br>Brie<br>Pomme | 6 mai<br><br>Concombre à la crème<br>Daube à la provençale<br>Pommes sautées<br>Yaourt aux fruits | **7 mai**<br><br>Pâté de campagne<br>Escalope normande<br>Riz basmati<br>Compote pomme fraise | **8 mai**<br><br>Férié | **9 mai**<br><br>Tomates mozzarella<br>Filet de lieu au cidre<br>Boulgour aux légumes<br>Riz au lait vanillé |
| **12 mai**<br><br>Taboulé<br>Saute de dinde à la dijonnaise<br>Ratatouille<br>Cantal<br>Kiwi | **13 mai**<br><br>Salade suédoise<br>Poisson meunière<br>Mélange de céréales<br>Œuf au lait | **14 mai**<br><br>Céleri à la brésilienne<br>Rôti de porc au thym<br>Petit pois carottes<br>Verrine de banane chantilly | **15 mai**<br><br>Salade caliméro<br>Omelette espagnole<br>Haricots beurre<br>Vache qui rit<br>Poire | **16 mai**<br><br>Carottes râpées à l'orange<br>Brandade de poisson<br>Salade<br>Cône au chocolat |
| **19 mai**<br><br>Salade de Pomme de terre hareng<br>Gratin de courgette à la viande<br>Salade<br>Fraise | **20 mai**<br><br>Tomates vinaigrette<br>Poisson au beurre blanc<br>Pomme de terre et céleri<br>Saint Paulin<br>Yaourt sucré | **21 mai**<br><br>Pêche au thon<br>Filet de dinde au curry<br>Semoule aux légumes<br>Salade<br>Fruits cuits | **22 mai**<br><br>Salade de haricots blancs<br>Parmentier de lentilles<br>Salade<br>Ananas | **23 mai**<br><br>Betteraves et tomates vinaigrettes<br>Rôti de porc sauce charcutière<br>Méli-mélo de légumes<br>Emmental<br>Mousse au chocolat |
| **26 mai**<br><br>Salade paysanne<br>Fricassé de dinde<br>Semoule parfumée<br>Crème dessert chocolat caramel | **27 mai**<br><br>Blé carnaval<br>Axoa de veau<br>Carottes caramélisées<br>Saint Nectaire<br>Pomme | **28 mai**<br><br>Mortadelle<br>Poisson pané<br>Purée de légumes<br>Salade de fruits frais | **29 mai**<br><br>**Férié** | **30 mai**<br><br>**Fermé** |

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.

1 repas végétarien servi par semaine

Nos viandes sont toutes Label Rouge.

Nos repas respectent la charte EGALIM.

81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.

26% de produits issus de l'agriculture biologique

90% de nos préparations sont faites maison et 100% sont préparés sur place.