MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

Ville de Guérande

Du 2 novembre au 4 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 novembre Salade lorraine Poisson Semoules aux légumes Emmental Poire	**03 novembre** Potage pois cassé bacon Bœuf Carottes Fromage blanc	**04 novembre** Potage cultivateur Sauté de porc Lentilles au jus Prunes	**05 novembre** Endive à la mimolette Boudin blanc Purée Raisin	**06 novembre** Velouté de poireau Omelette Brocolis Semoule au lait
09 novembre Potage freneuse Filet de poulet Haricots vert forestier Brie Orange	**10 novembre** Salade paysanne Blanquette de veau Riz pilaf Eclair au chocolat	**11 novembre** Férié	**12 novembre** Carottes râpées aux épices Poisson normande Coquillettes Compote	**13 novembre** Salade Beaucaire Tajine de légumes et petits pois Salade Gouda Banane
16 novembre Salade emmental maïs Sauté de dinde Pomme paillasson Edam Kiwi	**17 novembre** Potage Conti Poisson au beurre blanc Jardinière de légumes Kiri Gélifié vanille	**18 novembre** Toast au beurre de sardine Steak haché au poivre Salsifis Salade Riz crémeux à l'abricot	**19 novembre** Salade de blé Gratin sylvestre Salade Mimolette Poire	**20 novembre** Velouté de citrouille Sautée de porc Boulgour Tarte aux pommes
23 novembre Potage esau Spaghetti bolognaise végé Salade Saint nectaire Orange	**24 novembre** Betteraves crues Bœuf aux oignons Chou braisé Gélifié vanille	**25 novembre** Tarte au poireau Emincé de volaille vallée d'auge Petit pois carotte Clémentines	**26 novembre** Pamplemousse Poisson meunière Gratin de chou-fleur Fromage blanc aux fruits	**27 novembre** Soupe à l'oignons Chipolatas Pomme de terre sautées Camembert Kiwi
30 novembre Potage freneuse Carbonade de bœuf Riz à l'indienne Edam Clémentine	**1er décembre** Carottes râpées Colin dieppoise Julienne de légumes Chou pâtissier	**02 décembre** Betteraves cuites Cassoulet Salade Poire	**03 décembre** Salade de couscous Chili végé Riz Salade Fromage blanc	**04 décembre** Potage crécy Sauté de porc au caramel Gratin de chou-fleur Mimolette Ananas

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.

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