




Restaurant scolaire - GUIDEL

du 29 Août au 2 Septembre 2016

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u> Rentrée scolaire	<u> VENDREDI</u> PAIN BIO
Entrée	Betterave vinaigrette	 Carottes râpées mimolette	Salade du chef	Melon	Pâté de campagne
Plat principal	Paupiette de veau	Palette de porc à la diable	Escalope de dinde à l'estragon	Pâtes bolognaise	Poisson beurre citron
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Semoule	Haricots beurre	***	Purée de carottes
Produit laitier	 Yaourt nature sucré	Entremets praliné	Brie	 Emmental	Vache qui rit
Dessert	Barre bretonne	Galette St Michel	Banane	Nectarine	 Pomme

Info de la semaine





Jeudi :
Bonne rentrée à tous !

Compositions des plats

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf




du 5 au 9 Septembre 2016

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u> PAIN BIO
Entrée	 Tomate vinaigrette	Salade italienne	Pastèque	Taboulé	Melon
Plat principal	Hachis parmentier	Sauté de dinde basquaise	Poisson pané citron	Jambon sauce barbecue	Paëlla de poisson
Accompagnement	Salade verte	Duo de courgettes colorées /semoule	Blé printanier	 Haricots verts	***
Produit laitier	Camembert	 Gouda	 Yaourt aromatisé	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Glace	Pêche	Raisin	Prunes	Compote pomme fraise

Info de la semaine

Que ne ferions-nous pas pour des prunes ?
Reine-Claude, Mirabelle, Quetsche... violacée, jaune ou verte à chacun de trouver sa chacune!

Compositions des plats

Salade italienne; pâtes, tomates, surimi




Restaurant scolaire - GUIDEL

Semaine n° 37

du 12 au 16 Septembre 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u> PAIN BIO
Entrée	Salade Provençale	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Haricots verts à l'échalote	Tomate vinaigrette
Plat principal	Filet de dinde braisé	Rougail saucisse	Couscous aux boulettes d'agneau	Marmite de poisson	Bœuf au paprika
Accompagnement	Petits pois à l'étuvée	Riz créole	***	Pommes persillées	Carottes vichy
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Fraidou	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie
Dessert	Pomme	Entremets vanille	Nectarine	Raisin	Clafoutis

Info de la semaine

Le Raisin
Très énergétique, il fournit du tonus pour une rentrée du bon pied. Grain après grain, vert ou rouge, déguste ce fruit d'automne!

Compositions des plats

Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive

Semaine n° 38

du 19 au 23 Septembre 2016

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u> PAIN BIO
Entrée	Tomate à l'estragon	Friand fromage	Salade fromagère	Saucisson à l'ail	Melon
Plat principal	Gratin de pâtes	Steak haché	Nugget's de volaille	Filet de poisson sauce Nantua	Parmentier aux légumes du soleil
Accompagnement	à la parisienne	Haricots verts	Ratatouille	Julienne de légumes/P. de terre	et haricots rouges
Produit laitier	Coulommiers	Cotentin	***	Yaourt nature sucré	Tomme grise
Dessert	Glace	Poire	Semoule au lait vanillé	Banane	Compote pomme cassis

Info de la semaine

Jeudi, c'est l'automne!







Compositions des plats

Recette Alternative Ansamble

Restaurant scolaire - GUIDEL

Semaine n° 39

du 26 au 30 Septembre 2016

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Carottes râpées	Salade Esaü		 PAIN BIO Salade mêlée
Plat principal	Poisson sauce piperade	Sauté de porc au romarin	Tarte au fromage		Chili con carne
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre	Salade verte		Riz
Produit laitier	Mimolette	Brie	Pavé 1/2 sel		Saint-Morêt
Dessert	Prunes	Gâteau au yaourt 	 Kiwi		Banane

Info de la semaine

Jeudi : Croc'Conte

Blanche neige et les sept







Compositions des plats

salade Esaü : lentille, tomate, oeuf, échalote






Semaine n° 40

du 3 au 7 Octobre 2016

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Concombre fêta	Tomate persillée	Pâté de foie	Salade fromagère	 PAIN BIO Pomelos
Plat principal	Estouffade de bœuf	Omelette	Escalope de dinde sauce normande	Poisson meunière citron	Cassoulet garni
Accompagnement	Frites	 Coquillettes	 Carottes	Epinards béchamel et P. de terre	***
Produit laitier	Edam	Fromage blanc sucré	***	Fondu président	 Camembert
Dessert	 Pomme	Madeleine	Riz au lait au coulis de fruits rouges 	Compote de poire	Entremets vanille

Info de la semaine

Compositions des plats

Restaurant scolaire - GUIDEL

du 10 au 14 Octobre 2016

Semaine n° 41

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u> PAIN BIO 
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

SEMAINE DU GOUT

Info de la semaine

Ali Baba et les 40 saveurs









Croq Conte

Compositions des plats

Semaine n° 42

du 17 au 21 Octobre 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u> PAIN BIO 
Entrée	Pâtes au surimi	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Haricots verts échalote
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc	Boulettes d'agneau à la marocaine	Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
Accompagnement	Petits-pois cuisinés 	Purée de pomme de terre	 Haricots verts	 Carottes	Riz créole
Produit laitier	 Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Saint paulin
Dessert	Pomme	Flan nappé caramel	Poire	Compote de pommes	 Kiwi

Info de la semaine

Jeudi, c'est les vacances!



Compositions des plats

Restaurant scolaire - GUIDEL




Semaine n° 43


du 24 au 28 Octobre 2016

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	 Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise	Salade mêlée	Salade du chef	Salade vendéenne
Plat principal	Rôti de porc sauce chasseur	Lasagne bolognaise	Poulet rôti	Poisson pané	Steak haché
Accompagnement	Semoule	Salade verte	Purée de brocolis	Julienne de légumes au fromage frais	 Coquillettes
Produit laitier	Brie	Tartare	Pavé 1/2 sel	 Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Liégeois vanille	Banane	Beignet au chocolat	Pomme	Cocktail de fruits

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade mêlée : salade, maïs, croûton / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf