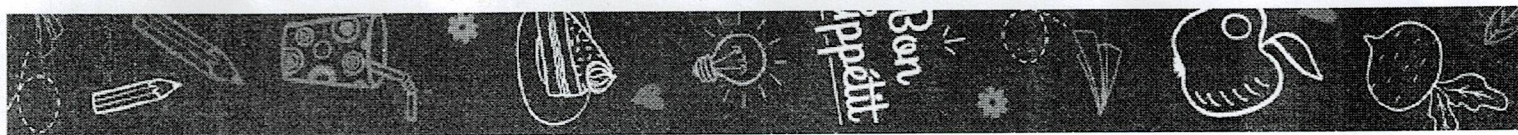


Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 4 Mars au Vendredi 8 Mars 2024

Repos végétarien

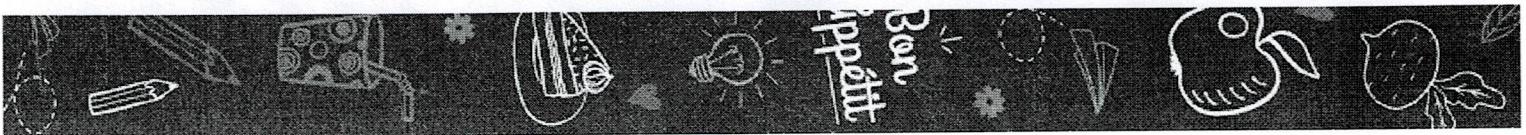
Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Friand au fromage	Chiffonnade de batavia fromagère, Chiffonnade de batavia Fromagère	Macédoine mayonnaise, Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre
Pilons de poulet texane	Sauté de porc, Sauté de porc	Omelette Bio à l'emmental et aux fines herbes, Omelette Bio à l'emmental et aux fines herbes	Filet de colin MSC à la Bordelaise, Filet de colin MSC à la Bordelaise
Butternut Bio sauce à l'orange	Petits pois et carottes, Petits pois et carottes	Tortis Bio, Tortis Bio	Haricots verts Bio aux échalotes
Bâchette au lait mélange	Yaourt nature Bio, Yaourt nature Bio	Tomme noire, Tomme noire	Camembert
Compote de pommes	Banane au caramel, Banane au caramel	Fruit HVE de saison, Fruit de saison + <i>Bio Culs</i>	Fruit de saison



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

	Menu local & bas carbone	Repas végétarien	
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Judi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Rosette Lyonnaise et cornichons	Potage aux poireaux et pommes de terre	Potage de légumes Bio	Salade de pépinettes Bio à la mimolette
Sauté de poulet forestière	Saucisse de Toulouse	Curry de légumes aux pois chiches	Poisson MSC pané, Poisson MSC pané
Brocolis	Lentilles vertes Bio	Riz Bio	Épinards Bio, Sauce béchamel
Gouda	Mimolette, Mimolette	Yaourt nature Bio	Tomme blanche
Clementine Bio	Fromage blanc au miel	Cake chevalier du chef	Fruit de saison



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

Repas végétarien				
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars	
Betteraves rouges Bio	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Chou blanc Bio, Sauce coleslaw	
Colombo de poulet navets et patate douce	Burritos aux légumes	Sauté de bœuf à l'Indienne	Pêche du jour, Sauce à l'échalote	
Semoule Bio	Potatoes au paprika	Carottes au cumin	Riz Bio	
Tomme noire	Mimolette	Emmental	Brie	
Coupe à la banane et au chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Quatre quart du chef	Fruit de saison	



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

	Repas à thème : Mardi gras	Repas végétarien	
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Judi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Choux-fleurs mimosa	Chiffonnade de salade verte Bio aux croûtons	Concombres Bulgare	Taboulé , Taboulé à la semoule bio
Nuggets de volaille	Steak burger de veau	Blanquette de haricots blancs	Poisson MSC meunière , Poisson MSC meunière
Frites fraîches	Brocolis Bio gratinés	Riz Bio	Haricots verts Bio
Saint Paulin	Bleu , Bleu	Yaourt nature	Yaourt nature Bio
Suisse sucré	Crêpe au sucre du chef	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Mardi 2 Avril au Vendredi 5 Avril 2024



menu local bas carbone	Repas végétarien	
Mardi 2 Avril	Jedi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
Carottes Bio râpées	Salade de maïs et radis	Friand au fromage
Cari de poulet	Omelette fromagère	Pêche du jour , Sauce ciboulette
Haricots beurre persillés	Coquillettes Bio	Choux fleurs Bio
Vache picon , Vache picon	Buchette de Chèvre	Gouda
Fromage blanc au miel	Mousse au chocolat	Salade de fruits



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU CUA

Menu du Lundi 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

Lundi 8 Avril		Mardi 9 Avril		Repas végétarien		Jeu 11 Avril		medievale		Vendredi 12 Avril	
Radis rose , Beurre	Chiffonnade de salade verte et croûtons	Carottes Bio râpées	Carottes Bio râpées	Salade de lentilles à l'echalotes , Salade de lentilles à l'echalotes							
Sauté de Boeuf au curry	Chipolatas aux herbes	Carbonara du maraîcher	Carbonara du maraîcher	Poulet aux herbes de Provence , Poulet aux herbes de Provence							
Carottes Bio braisées	Pommes de terre vapeur	Coquillettes Bio	Coquillettes Bio	Chou blanc , Chou blanc							
Brie	Cantal AOP	Yaourt nature Bio	Yaourt nature Bio	Vache picon , Vache picon							
Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat	Cookie du chef	Cookie du chef	<i>S. wioferno</i>							

