

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

	menu britannique	REPAS VEGETARIEN	
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Macédoine de légumes , Mayonnaise au curry	Betteraves BIO , Betterave BIO (sauce à associer)	Potage aux légumes BIO , Potage de carotte BIO, poireau BIO, pomme de terre BIO	Champignons à la crème
Cordon bleu de dinde , Cordon bleu de dinde 70G (PAE)	Fish and chip's de colin MSC du chef , Fish and chip's de colin MSC	Tagliatelles à la sauce bolognaise végétarienne	Filet de lieu MSC , Sauce nantua
Semoule BIO , Semoule BIO (à associer avec plat)	Frites , Frites	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Riz , Riz
Emmental	Tomme noire	Camembert	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Irish apple cake , Cake irlandais	Fruit de saison	Beignet à la framboise

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

		REPAS VEGETARIEN	
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Laitue aux noix	Chou blanc râpé aux noix et emmental	Potage aux légumes BIO , Potage de carotte BIO, poireau BIO, pomme de terre BIO	Friand au fromage , Friand au fromage (PAE)
Saucisses de Strasbourg	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Lasagnes végétale BIO, tomates et mozzarella	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Lentilles vertes	Pennes BIO , Penne BIO	Salade verte , Batavia	Fondue d'épinards BIO à la crème
Mimolette	Gouda	Camembert	Édam
Pomme BIO , Pomme BIO (PAS)	Clafoutis aux pommes et framboises du chef	Œufs au lait	Banane BIO , Banane BIO (PAS)

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

REPAS VEGETARIEN

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa	Velouté de panais et carottes	Carottes BIO râpées , Carotte BIO râpée (sauce à associer)	Betteraves BIO , Betterave BIO (sauce à associer)
Sauté de porc au curry	Quiche au fromage feuilletée du chef	Normandin au veau	Colin MSC pané , Colin MSC pané (PAE) (120G)
Semoule BIO , Semoule BIO	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Haricots verts à l'ail	Riz BIO créole , Riz BIO créole , Riz IGP créole
Tomme noire	Coulommiers	Yaourt sucré , Yaourt sucré (PAS)	Brie
Pomme BIO , Pomme BIO (PAS)	Crème Caramel du chef	Ananas au sirop	Biscuit roulé du chef , Biscuit roulé (sans garniture)

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

	REPAS VEGETARIEN	menu Japon	
Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Coleslaw BIO , Carotte BIO et chou blanc BIO façon coleslaw	Radis , Beurre	Salade chinoise aux crevettes , Salade de carotte, haricot mungo, à la crevette (sauce à associer)	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Jambon braisé	Chili sin carne pois BIO	Sauté de bœuf, carottes et crème	Pêche du jour , Pêche du jour MSC (PAE)
Lentilles vertes	Riz BIO pilaf , Riz BIO pilaf Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Pâtes papillons , Pâte papillon	Légumes d'hivers braisés , Chou blanc BIO, carotte BIO et poireau braisé BIO
Tomme blanche	Camembert	Édam	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Crème aux œufs , Crème au oeuf (PAS)	Salade de fruits frais

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

		REPAS VEGETARIEN	
Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Choux fleurs mimosa , Vinaigrette	Carottes BIO râpée au maïs , Carotte BIO râpée au maïs (sauce à associer)	Salade batavia aux noix et carottes , Salade batavia, noix et carotte (sauce à associer)	Charcuterie et condiments
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	pilon de poulet rôti aux épices couscous	Sauce arrabiata aux pois chiche	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise
Frites	Semoule BIO , Semoule BIO	Coquillettes BIO	Fondue de poireaux
Vache picon , Vache picon (PAS)	Mimolette	Buchette de Chèvre	Gouda
Pomme au four à la cannelle	Fromage blanc BIO à la cassonade , Fromage blanc BIO à la cassonade	Crème dessert vanille , Crème dessert à la vanille	Fruit de saison

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

		REPAS VEGETARIEN	
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Carottes BIO râpées au citron , Carotte BIO râpée (sauce à associer)	Betteraves BIO , Betterave BIO (sauce à associer)	Cœurs de palmier , Vinaigrette	Radis , Beurre
Cordon bleu de dinde , Cordon bleu de dinde 70G (PAE)	Pilon de poulet rôti aux herbes	Hachis parmentier végétarien , Hachis à la pomme de terre, courgette, carotte et oignon	Calamars à la romaine
Coquillettes BIO , Coquillette BIO	Frites , Frites	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette aux échalotes	Riz BIO créole , Riz BIO créole
Vache picon , Vache picon (PAS)	Cantal AOP	Édam	Assortiments de fromages
Liégeois au caramel	Fruit de saison	Banana BIO bread , Banana BIO bread	Semoule au lait du chef