



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 01 au 05 septembre 2025

REPAS VEGETARIEN

	lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Tomates, Vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette
Plat protidique	Cordon bleu de dinde	Chili aux légumes d'Eté	Pilon de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC, Sauce au citron 
Accompagnement	Coquillettes BIO 	Riz BIO 	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier	Vache picon	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Crème anglaise du chef	Cône glacé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 08 au 12 septembre 2025

REPAS VEGETARIEN

	lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Radis, Beurre	Pastèque	Taboulé (semoule HVE) 
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc BBC aux pommes 	Sauce arrabiata aux pois chiche	Fricassée de colin MSC gratiné 
Accompagnement	Carottes BIO poêlées 	Riz BIO pilaf 	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche 	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Produit laitier	Gouda	Emmental	Yaourt nature sucré	Édam
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 15 au 19 septembre 2025

REPAS VEGETARIEN

	lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Hors d'œuvre	Courgettes râpées aux raisins secs, Vinaigrette	Carottes râpées au maïs	Friand au fromage	Concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Pilon de poulet mariné à l'orange	Paella végétarienne	Bœuf façon bourguignon	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement	Frites fraîches	Riz pilaf	Haricots verts BIO 	Coquillettes HVE 
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Vache picon	Brie
Dessert	Fruit de saison	Gaufre de Liège	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Repas bas carbone

REPAS VEGETARIEN

	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpée au maïs 	Melon	Concombres à la ciboulette, Concombres	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette BIO au cheddar 	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Steak burger au veau	Colin MSC pané 
Accompagnement	Riz BIO pilaf 	Semoule BIO 	Petits pois au jus	Céleri braisés
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Dessert	Fromage blanc BIO à la cassonade 	Ile flottante et crème anglaise	Salade de fruits frais	Pot de glace

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 29 au 03 octobre 2025

REPAS VEGETARIEN

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Hors d'œuvre	Tomates, Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	Céleri rave sauce rémoulade	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Escalope de dinde	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Frites	Haricots verts BIO 	Coquillettes BIO 	Brocolis à l'ail
Produit laitier	Cantal AOP 	Mimolette	Édam	Buchette de Chèvre
Dessert	Pomme cuite caramélisée	Fruit de saison	Flan pâtissier chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 06 au 10 octobre 2025

REPAS VEGETARIEN

	lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
Hors d'œuvre	Salade verte à l'emmental, Vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette 	Carottes BIO râpées 	Saucisson sec, Cornichons
Plat protidique	Bœuf BBC à la provençale 	Omelette BIO au cheddar 	Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Salade verte	Tortis BIO 	Épinards à la crème
Produit laitier	Brie	Emmental	Gouda	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire du Gua

Menu du 13 au 17 octobre 2025

REPAS VEGETARIEN

Menu HALLOWEEN

ANTI GASPI

	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Salade fromagère	Butternut râpée au fromage blanc	Entrée
Plat protidique	Cordon bleu de dinde	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de bœuf aux olives	Plat principal
Accompagnement	Boulgour BIO 	Riz BIO 	Blé à la tomate	Plat principal
Produit laitier	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Fromage BIO 	Assortiments de fromages
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Gâteau aux carottes	Dessert

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**