













# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	REPAS VEGETARIEN		
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Potage de légumes	 Salade de pommes de terre aux herbes	 Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Cordon bleu de dinde	 Chili sin carne pois BIO	Normandin au veau	Poisson frais du moment , Sauce au citron
Macaronis BIO	 Riz BIO pilaf	 Carottes BIO façon Vichy	 Brocolis à l'ail
Vache picon	Tomme blanche	Saint Paulin	Mimolette
 Fruit de saison	 Crème vanille et Oreo	 Flan pâtissier du chef sans pâte	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

MENU MAGHREB	Armistice 1918	REPAS VEGETARIEN	
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
 Carottes au cumin , Raisins secs		 Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Tajine de boulettes au bœuf		 Parmentier de lentilles à la tomate	Colin MSC pané
 Semoule BIO		 Salade verte , Vinaigrette	 Gratin d'épinard
 Légumes couscous			
Gouda	Assortiments de fromages	Saint Paulin	Emmental
 Salade d'orange à la cannelle		 Fruit de saison	 Cake vanille du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

REPAS VEGETARIEN	MENU BAS CARBONNE		
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
 Chou rouge aux pommes et raisins secs , Vinaigrette	 Carottes <b>BIO</b> râpée au maïs , Vinaigrette	 Salade de <b>riz BIO</b> , maïs et ciboulette , Vinaigrette	 Potage de légumes
 Paëlla végétarienne au <b>riz</b> et <b>pois chiches BIO</b>	 Omelette <b>BIO</b> au cheddar	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	<b>Pêche du moment MSC</b> , Sauce crème
 <b>Riz BIO</b> créole	 Semoule <b>BIO</b>	 Rata de légumes Hivernale du chef	 <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur
Mimolette	Vache picon	Brie	Gouda
 <b>Pomme BIO</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b> à la cassonade	 Tarte fine aux <b>pommes BIO</b>	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025















BAS CARBONE				
Lundi 24 Novembre		Mardi 25 Novembre		Vendredi 28 Novembre
 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry		 Potage aux légumes BIO		 Salade de riz et maïs , Vinaigrette
 Tortilla de pommes de terre aux oignons		Sauté de poulet BBC façon Basquaise		Gratin de colin MSC à la normande
 Chiffonnade de salade verte BIO		Quinoa BIO au beurre		 Brocolis aux oignons
Cantal AOP		Tomme blanche		Vache picon
 Fruit de saison		 Crème dessert au chocolat du chef	 Panna cotta et son coulis au caramel beurre salé	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Menu Bas Carbone		REPAS VEGETARIEN	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Velouté de légumes verts	 Céleri rave sauce rémoulade	 Carottes BIO râpées au citron
 Tartiflette aux pommes de terre	Bœuf façon bourguignon	 Bolognaise de pois BIO	Encornets à la basquaise
 Salade verte , Vinaigrette	 Purée de potiron	 Coquillettes BIO	 Riz BIO pilaf
Buchette de Chèvre	Mimolette	Camembert	Saint Nectaire AOP
 Fruit de saison	 Donuts au sucre et vermicelles multicolores	 Ile flottante du chef	 Coupe banane caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.





# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

REPAS VEGETARIEN			
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
 Potage aux légumes <b>BIO</b>	 Macédoine de légumes à la vinaigrette	 Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
 Bolognaise de lentilles verte	Hot Dog	Haché au poulet	<b>Pêche du moment MSC</b> , Sauce tartare
 Blé <b>BIO</b> nature	 Frites fraîches	 Coquillettes <b>BIO</b>	 Épinards à la crème
Brie	Vache picon	Buchette de Chèvre	Emmental
 Fromage blanc <b>BIO</b> à la cassonade	 Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraises	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

## Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

	REPAS VEGETARIEN	REPAS NOEL	ANTI GASPI
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe au fromage	 Velouté de brocolis	Mousse de canard sur pain d'épices	 Entrée
Sauté de porc à la moutarde	 lasagnes aux légumes d'hiver	Suprême de poulet , Sauce suprême	Plat principal
 Semoule BIO	 Mélange de salades , Vinaigrette	 Pomme pin	Plat principal
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Produit laitier
 Fruit de saison	 Flan au caramel	Bûche de Noël au chocolat du chef	 Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.