

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

VEGETARIEN			
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
 Betteraves BIO	 Céleri rave sauce rémoulade	 Potage de légumes	 Salade de pommes de terre aux herbes
Cordon bleu de dinde	 Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Sauté de poulet	Poisson frais du moment
Pennes BIO	 Riz créole	 Pommes de terre au four	 Épinards à la crème
Vache picon	 Yaourt nature BIO	Camembert	Bûchette au lait mélange
 Fruit BIO de saison	 Compote de pommes et poires HVE du chef	 Gâteau au yaourt du chef	Liégeois au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

VEGETARIEN		Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Lundi 2 Mars				
Salade coleslaw à l'indienne		Friand au fromage	Velouté aux choux-fleurs	Carottes BIO râpées au citron
Bolognaise végétale		Sauté de dinde	Escalope de porc crémée aux pommes	Beignets de calamar
Semoule BIO Légumes couscous printanier		Haricots verts BIO à l'ail	Frites fraîches	Coquillettes BIO
Vache picon		Mimolette	Édam	Yaourt nature BIO
Fruit de saison		Fromage blanc BIO aux spéculoos	Flan au caramel	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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	VEGETARIEN	STREET FOOD	Vendredi 13 Mars
	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	
 Potage Parmentier	 Betteraves BIO	 Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental	 Macédoine de légumes
 Omelette BIO fromagère	 Parmentier à l'égrené de pois BIO	Cheeseburger	Poisson frais du moment
 Blé BIO à la tomate	 Salade verte	 Frites fraîches	 Choux fleurs en gratin
Emmental	Tomme blanche	Buchette de Chèvre	 Yaourt nature BIO
 Crème anglaise du chef	 Pomme BIO	 Donut	 Fruit BIO 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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

BAS CARBONE / VEGETARIEN			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
● Céleri rave râpé	● Carottes râpées , Vinaigrette	● Chou blanc râpé	● Salade de riz, maïs et œufs durs
Sauté de porc aux olives	● Tortilla de pommes de terre aux oignons	Bœuf BBC à la provençale	Gratin de colin MSC
● Pommes de terre boulangère	● Salade verte	Fusillis BIO	● Brocolis BIO poêlés
Mimolette	Gouda	Camembert	● Yaourt nature BIO
● Fromage blanc BIO au miel	● Fruit HVE de saison (Hiver)	● Ille flottante du chef	● Coupe à la banane et au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

VEGETARIEN		Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Lundi 23 Mars				
● Betteraves BIO au maïs	● Crêpe au fromage	● Potage de légumes	● Pâté de campagne	
● Chili sin carne au riz BIO	Cordon bleu de dinde	Steak burger au veau , Sauce crème	Poisson frais du moment	
● Riz BIO	● Carottes façon Vichy	● Semoule BIO	● Haricots verts BIO	
Tomme blanche	Gouda	Brie	Saint Paulin	
● Pomme BIO	Panna cotta nature du Chef , Coulis de fruits rouges	● Crème anglaise du chef	● Roulé à la confiture de fraises	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

VEGETARIEN		PAQUES	anti gaspi
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Céleri rave râpé Bolognaise de pois BIO Coquillettes BIO Mimolette Pomme BIO	Radis Émincé de dinde Légumes d'hivers braisés Carré frais Yaourt aromatisé LOCAL	Feuilletés saucisses façon hot dog Tajine de boulettes à l'agneau aux abricots secs Semoule BIO Camembert Gâteau façon brownie	Entrée Plat principal Plat principal Assortiments de fromages Dessert

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.