

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

REPAS VEGETARIEN			
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Betteraves BIO	Carottes râpées BIO , Vinaigrette	Velouté de potiron	Macédoine de légumes , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Chili sin carne pois BIO	Emincé de porc a la mexicaine	Poisson frais du moment , Sauce au citron
Petits pois aux oignons	Riz BIO	Gratin de choux fleurs	Blé BIO nature
Vache picon	Tomme noire	Brie	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Compote pommes BIO fleur d'oranger du chef	Galette des rois frangipane	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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

REPAS VEGETARIEN			
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	Velouté de poireaux	Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Hachis Parmentier aux carottes	Filet de colin MSC à la bordelaise
Frites	Haricots beurre à l'ail	Chiffonnade de salade verte BIO	Carottes BIO façon Vichy
Gouda	Édam	Vache picon	Saint Paulin
Yaourt aux fruits LOCAL	Fruit de saison	Clémentine BIO	Fromage blanc BIO à la confiture

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

REPAS VEGETARIEN	Menu Anglais		
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO	Rosette lyonnaise et cornichons	Potage aux poireaux et pommes de terre
Paella végétarienne	Chicken pie	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson
Riz BIO	Frites	Rata de légumes Hivernale du chef	Épinards à la crème
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt nature BIO
Crème dessert à la vanille du chef	Pudding du chef , Sauce caramel	Orange BIO	Banane à la crème anglaise

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

REPAS VEGETARIEN	BAS CARBONE		
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
● Macédoine mayonnaise	● Carottes BIO râpées	● Velouté de butternut	● Betteraves BIO
● Couscous végétarien	● Omelette BIO	Pasta party carbonara au jambon LABEL ROUGE	Parmentier de colin MSC
● Semoule BIO	● Boulgour BIO	Fusillis BIO	● Salade verte
Cantal AOP	● Fromage blanc BIO	Emmental	Vache picon
● Fruit de saison	● Compote de pommes du chef	Gâteau au yaourt du chef	● Clémentine

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 Février au Vendredi 6 Février 2026

Chandeleur	NOUVEL AN CHINOIS	Repas Végétarien	ANTI GASPI
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
● Salade Alsacienne	● Salade chinoise	● Potage de légumes	● Entrée
Escalope de dinde , Sauce forestière	Porc sautés à l'ananas et au lait de coco	Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz	Plat principal
● Brocolis	Nouilles chinoises	● Riz BIO	Plat principal
Édam	Mimolette	Vache picon	Produit laitier
● Crêpe du chef	● Crème aux œufs à la noix de coco du chef	● Banane BIO	● Dessert

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.