

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	VEGETARIEN	Vendredi 24 Avril
Betteraves BIO	Carottes BIO râpées au citron	Céleri BIO râpé à la mimolette	Salade de coquillettes BIO au cervelas
Steak burger au veau	Pomme de terre farcie	Couscous végétarien	Poisson frais du moment
Blé BIO à la tomate	Salade verte	Semoule BIO	Brocolis aux oignons
Vache picon	Buchette de Chèvre	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Flan pâtissier	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	VEGETARIEN		FERIE - Fête du travail
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1 Mai
Pâté de campagne	Salade fromagère au Gouda	Salade de blé et maïs	
Rougail de saucisses fumées	Bolognaise de pois BIO	Sauté de boeuf	
Pommes de terre persillées	Pennes BIO	Duo de carotte Bio et fenouil braisé	
Brie	Carré frais	Yaourt nature BIO	Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc BIO au miel	Roulé à la confiture d'abricot	



Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

VEGETARIEN			FERIE - Victoire 1945
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai
Radis , Beurre	Betteraves BIO aux pommes	Concombres BIO	
Paella végétarienne aux pois chiches BIO	Cordon bleu de dinde	Émincé de porc à l'orientale	
Riz BIO	Choux-fleurs BIO	Jardinière de légumes à la crème	
Mimolette	Vache picon	Yaourt nature BIO	Fromage
Crème dessert à la vanille	Abricots au sirop	Cake aux pépites de chocolat	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

	BAS CARBONE	FERIE - Ascension	FERME
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Macédoine de légumes	Carottes BIO râpées au citron		
Jambon braisé	Omelette BIO au cheddar		
Coquillettes BIO	Pommes de terre boulangère		
Mimolette	Vache picon	Fromage	Fromage
Pomme BIO	Fromage blanc BIO LOCAL sucré		



Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	VEGETARIEN	ITALIE	
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Céleri rave BIO sauce rémoulade	Concombre au maïs	Salade de perles de pâtes au pesto	Chou blanc BIO aux pommes
Chipolatas	Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate	Pizza façon kebab	Poisson frais du moment
Lentilles vertes BIO	duo de haricots verts et haricots beurre	Salade verte	Gratin d'aubergines à la tomates
Édam	Yaourt nature BIO	Vache picon	Mimolette
Pot de glace à la vanille et au chocolat	Poire au chocolat	Panna cotta et son coulis au caramel beurre salé	Pomme BIO

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

FERIE - Lundi de Pentecôte		VEGETARIEN	
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
	Carottes BIO râpées au citron	Radis	Pâté de campagne
	Steak burger au veau	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP	Beignets au poisson
	Brocolis BIO gratinés	Riz BIO	Duo de carotte Bio et fenouil braisé
Fromage	Camembert	Brie	Édam
	Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit de saison	Fromage blanc BIO au miel

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

VEGETARIEN			
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Haricots verts BIO à l'échalote	Pamplemousse	Salade de chou chinois et agrume	Artichauts à l'italienne
Couscous végétarien	Cordon bleu de dinde	Sauté de Boeuf au curry	Colin MSC meunière
Semoule BIO	Haricots beurre persillés	Petits pois aux oignons	Fondue d'épinards et pommes de terre
Mimolette	Fromage blanc BIO	Vache picon	Fromage
Pomme BIO	Semoule au lait du chef	Yaourt aromatisé BIO	Pot de glace vanille-fraise

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

VEGETARIEN			
Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Concombre au maïs	Duo melon pastèque	Carottes BIO râpées au citron	Friand au fromage
Mac'and'cheese au cheddar	Chili chicken	Tortilla aux pommes de terre	Cassolette de poisson MSC estivale
Fusillis BIO	Riz BIO pilaf	Chiffonnade de salade verte BIO	Courgettes braisées
Cantal AOP	Tomme blanche	Buchette de Chèvre	Yaourt nature BIO
Banane BIO	Tarte fine aux pommes BIO	Fromage blanc BIO LOCAL sucré	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

VEGETARIEN			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Duo de melons	Taboulé à l'africaine	Salade de tomates et maïs	Salade composée
Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Jambon braisé	Steak burger au veau	Parmentier de colin MSC
Semoule BIO	Frites	Ratatouille du chef	Salade verte
Samos	Gouda	Fromage	Camembert
Fromage blanc BIO aux spéculoos	Fruit BIO de saison	Ile flottante et crème anglaise	Quatre-quart à l' orange BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

VEGETARIEN		Menu Kermesse	
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque et feta AOP	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade piémontaise	Betteraves BIO
Bolognaise de lentilles corail BIO au parmesan AOP	Rôti de porc BBC aux pommes	Pizza bergère	Poisson frais du moment
Riz BIO Salade verte	Petits pois au thym Salade verte	Salade verte	Tian de légumes
Buchette de Chèvre	Tomme blanche	Fromage	Mimolette
Fruit BIO de saison	Yaourt aromatisé BIO	Bâtonnet de glace à la vanille	Banane BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DU GUA

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

VEGETARIEN			anti gaspi
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Concombres et tomates au basilic	Duo de melons	Pamplemousse	Entrée
Œufs durs gratinés à la sauce tomate	Boulettes au bœuf	Escalope de dinde	Plat principal
Coquillettes BIO	Boullgour tomates	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Salade verte	Plat principal
Samos	Yaourt nature BIO	Gouda	Produit laitier
Nectarine	Banane à la crème anglaise	Bâtonnet de glace à la vanille	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

