

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Restaurant scolaire du guiers - octobre 2021

Lundi 04/10/2021	Mardi 05/10/2021	Jeu 07/10/2021	Vendredi 08/10/2021
E N T R É E S			
Salade de lentilles bio, lardons et pomme verte	Oeufs dur mimosa	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne
S A L A D E S			
Carottes rapées Chou-fleur sauce cocktail Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Petits pois en salade Salade coleslaw Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Salade verte et dés de mimolette Taboulé au boulgour Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Céleri remoulade Cubes de betteraves Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
P L A T S			
Aiguillette de poulet sauce moutarde Gratin de moules	Colin d'alaska sauce cresson Fondant aux fromages et brocolis Nuggets de poulet	Merguez Sauté de dinde sauce crème	Blaff dés de poisson blanc Pilons de poulet sauce barbecue 🍷
G A R N I T U R E S			
Brocolis béchamel Coquillettes	Boulgour Ratatouille	Courgettes 🌱 goût paprika Semoule	Duo carotte Serpentini
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts Cantal 🍷 Fromage frais froidou	Assortiment de yaourts Montcadi croute noire Petit moulé à l'ail et aux fines herbes	Assortiment de yaourts Saint paulin	Assortiment de yaourts Camembert
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits Flan saveur vanille nappé au caramel Gaufre au sucre Salade de fruits frais	Compote allégée poire Fruits 🌱 Mousse au chocolat au lait Tarte au citron	Beignet au chocolat et noisettes Compote allégée pomme fraise Corbeille de fruits Entremets flan saveur vanille	Barre bretonne Crème caramel Crème légère aux speculoos Fruits 🌱
S A U C E S			
Huile et vinaigre	Huile et vinaigre	Huile et vinaigre	Huile et vinaigre

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Restaurant scolaire du guiers - octobre 2021

Lundi
11/10/2021

Mardi
12/10/2021

Jeudi
14/10/2021

Vendredi
15/10/2021

E N T R É E S

Houmous de chou-fleur et pain nordique
Taboule au millet, amarante et sarrasin

Rillettes de sardine à l'espagnole
Salade de riz de camargue igp, mimolette et pesto
Tartine de tapenade, tomate et basilic

Oeuf dur à la mayonnaise

Mâche crumble moutarde à l'ancienne
Salade piémontaise

S A L A D E S

Carottes rapées
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Lentilles à l'échalote
Salade verte aux croutons
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Salade coleslaw
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

P L A T S

Emincé de porc sce charcutière
Filet de colin d'alaska sauce au citron

Daube de boeuf à la provençale
Pissaladière

Chipolatas
Tarte au fromage

Colin d'alaska pané
Rôti de dinde au jus

G A R N I T U R E S

Carottes persillées
Pommes de terre cube rissolées

Gnocchetti
Haricots verts 🇧🇪 à l'ail

Carottes persillées
Purée au cantal 🇫🇷 et à l'ail

Brocolis béchamel
Penne rigate

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Camembert
Rondelé ail et fines herbes

Assortiment de yaourts
Buchette lait de mélange

Assortiment de yaourts
Fromage frais froidout
Tomme blanche 🇧🇪 mont aiguille 🇫🇷

Assortiment de yaourts
Fondue carré
Tomme grise

D E S S E R T S

Compote allégée pomme
Crêpe sucré
Fruits 🇧🇪

Corbeille de fruits
Mousse au chocolat au lait
Pain d'épices et crème anglaise
Salade de fruits frais

Corbeille de fruits
Cubes de poires au sirop
Donuts sucré
Fromage blanc à la crème de marron meringue

Cake pépite chocolat 🇧🇪
Compote allégée poire
Corbeille de fruits
Liégeois chocolat

S A U C E S

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Restaurant scolaire du guiers - octobre 2021

Lundi
18/10/2021

Mardi
19/10/2021

Judi
21/10/2021

Vendredi
22/10/2021

E N T R É E S


Taboulé à la menthe

Radis au beurre
Salade verte et dés d'edam
Tomate antiboise

Soupe froide courgette et fromage ail et fines herbes

Saucisson rosette et cornichons

S A L A D E S

Brocolis
Carottes rapées 
Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Céleri rapé aux raisins
Salade de riz au chorizo et poivrons
Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Haricots verts aux échalotes
Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

P L A T S


Cuisse de poulet rôti aux herbes de provence
Oeuf dur sauce aurore

Dés de poisson à l'orientale
Sauté de dinde au romarin

Sauté de boeuf aux olives
Tarte au fromage


Colin d'alaska sauce basilic
Escalope viennoise

G A R N I T U R E S

Macaroni semi-complet 
Purée au brocolis et à la vache qui rit


Petits pois à l'étuvé
Riz pilaf

Blé tendre
Bouquetière de légumes

Poireaux béchamel
Purée de pomme de terre 

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Cantafrais
Saint paulin

Assortiment de yaourts
Edam
Yaourt nature sucré 


Assortiment de yaourts
Fondu carré
Tomme blanche

Assortiment de yaourts
Montcadi croute noire
Petit moule

D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes
Compote allégée pomme
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat au lait

Abricots au sirop
Corbeille de fruits
Crème dessert chocolat
Tarte au citron

Compote allégée pomme cassis
Flan saveur vanille nappé au caramel
Fruits 
Muffin aux pépites de chocolat

Cocktail de fruits
Corbeille de fruits
Fromage blanc et brisures d'oréo
Tarte flan aux abricots

S A U C E S

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre

Huile et vinaigre