

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses* et flageolets <i>saucisses de volaille et flageolets</i>		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO			yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #			gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature compote pomme HVE		goûters : moelleux citron fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais nature BIO # et sucre</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p>		<p>SAVOIE</p> <p><i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i></p> <p><i>grillé aux pommes</i></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p>purée de pommes BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant spécialité pomme mirabelle lait nature</p>		<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolat noir x1 et beurre fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup			haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites		parmentier végété aux fèves et pois BIO	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP		fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc		gâteau au chocolat	banane
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc ourson guimauve lait nature	pain de mie confiture prune fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait pêche au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)				velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu		pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
rôti de poulet sauce caramel				
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt		riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre		gouda BIO #	
	madeleine au miel local circuit court		chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	céréales lait nature fruit frais		baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au chocolat lait nature pâte de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre