

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO				salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale	daube de bœuf VBF BIO		pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais		cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	fromage frais sucré
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais		baguette fromage tranchette fruit frais	gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>rôti de poulet sauce lyonnaise</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	baguette fromage à tartiner nectar multifruits		céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner compote de poire

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 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron boulettes végétales BBC semoule BIO et légumes couscous fruit frais	carottes râpées poêlée de hoki doré au beurre julienne de légumes yaourt sucré BIO local cc		jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) <i>jambalaya aux émincés de volaille</i> chaource AOP # fruit frais BIO #	nuggets de poulet BIO épinards au gratin et pdt fromage à tartiner compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais		goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches trio de légumes BIO fruit frais	<i>SUEDE</i> <i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i> <i>purée de pommes de terre</i> <i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i> <i>tarte aux pommes</i>		tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon yaourt arôme local cc (Pur Perche) fruit frais BIO #	céleri rémoulade colin d'Alaska sauce armoricaine riz et ratatouille gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais		goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 ourson guimauve 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