

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme fruit frais	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc		haché au cabillaud épinards au gratin et pépinettes camembert purée de pommes BIO #	taboulé à la semoule BIO paupiette au veau sauce aux olives vertes bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	céréales lait nature fruit frais		baguette confiture produit laitier frais	croissant barre chocolat lait jus de pommes sans sucre ajouté

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO cordon bleu choux de Bruxelles et pdt fruit frais	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane		RACLETTE <i>jambon CEC* et cornichon</i> <i>rôti de poulet et cornichon</i> <i>pommes de terre rondes</i> <i>fromage à raclette</i> <i>purée de pomme BIO</i>	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron riz BIO liégeois parfum vanille
cake au miel à la coupe local cc lait nature cocktail de fruits au sirop	baguette fromage à tartiner nectar multifruits		baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait petit fromage frais sucré 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO		REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané			lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille			yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				
fruit frais	gélifié parfum vanille			fruit frais BIO #
gaufrette parfum vanille produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté	baguette beurre et miel fruit frais		baguette confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais arôme sirop de grenadine

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