

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST		L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
sauté de porc* sauce façon cameline sauté de dinde sauce façon cameline	chili con carne de bœuf VBF BIO		garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	batonnets de carottes crues
pommes campagnardes			riz BIO et coquillettes BIO	pilon de poulet rôti
gouda	petit fromage frais sucré		fromage frais nature et sucre	purée de panais et de pdt
poire	cookies local cc		madeleine au miel	raisin
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner ail et fines herbes purée pomme coing	corn flakes lait nature fruit frais		pain d'épices lait nature fruit frais	pain de mie confiture de prune produit laitier 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