

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 23 au 29 Avril 2018

Recette du mois d'Avril: Poulet au lait de coco et paprika



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée	Radis au beurre	Carottes fromagère	Tomates à la vinaigrette		
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Rôti de dinde	Veau haché		
Accompagnement	Haricots verts	Pommes de terre au four	Tortis		
Fromage					
Dessert	Semoule au lait Maison	Compote de pommes	Petits suisses		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 30 Avril au 6 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	
Entrée			Betteraves à la vinaigrette		Concombres en salade	
Plat	Emincé de dinde à la crème		Pizza Maison	Rôti de porc	Poisson du jour sauce beurre blanc	
Accompagnement	Petits pois à l'Anglaise		Salade verte	Choux de Bruxelles aux lardons	Pommes vapeur	
Fromage	Camembert			Vache qui rit		
Dessert	Fruit du jardin Breton			Yaourt aromatisé	Pâtisserie du jour	Crème dessert au caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 7 au 13 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée	Salade au roquefort		Salade verte au maïs		
Plat	Emincé de Boeuf aux oignons		Côte de porc 1ère		Retour de la marée
Accompagnement	Pâtes au beurre		Pommes rôties		Haricots beurre et Boulgour
Fromage					Chanteneige
Dessert	Flan vanille caramel		Ananas au sirop		Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 14 au 20 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée		Céleri à la vinaigrette	Salade Américaine	Salade du Chef	
Plat	Sauté de porc	Poisson du marché	Escalope de dinde	Sauté d'agneau	Boeuf haché
Accompagnement	Légumes et semoule de couscous	Riz Créole	Pommes de terre Lampaulaises	Carottes braisées	Frites
Fromage	Six de Savoie				Gouda
Dessert	Fruit du jardin Breton	Yaourt nature sucré	Flan nappé au caramel	Pâtisserie Maison	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 21 au 27 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrée			Salade Marco Polo	Tomates à la vinaigrette	
Plat	<p>Lundi de Pentecôte</p>	Côte de porc	Poisson du jour	Sauté de boeuf	Poisson du jour sauce beurre blanc
Accompagnement		Petits pois et Pommes de terre	Brocolis	Duo Haricots verts et Beurre	Boulgour
Fromage		Vache qui rit			Camembert
Dessert		Fruit de saison	Crème vanille	Pâtisserie Maison	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 28 Mai au 3 Juin 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Salade Lorette	Radis		Pastèque
Plat	Sauté de porc à l'ancienne	Escalope de Dinde sauce normande	Veau haché à la sauce tomate	Poisson du jour	Pâtes à la
Accompagnement	Carottes braisées	Riz	Poêlée Bretonne	Epinards et Pommes vapeur	Bolognaise
Fromage				Brie	
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de pommes Maison	Fromage blanc sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 4 au 10 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Salade Miam-Miam <i>(Riz, tomates, maïs et surimi)</i>	Betteraves râpées à l'emmental	Chou fleur à la vinaigrette		Melon
Plat	Haut de cuisse de poulet	Boeuf façon grand-mère	Tarte au thon	Sauté de porc à la moutarde	Poisson du jour
Accompagnement	Courgettes sautées	Tortis	Salade verte	Petits pois à l'étuvée	Riz Pilaf
Fromage				Carré frais	
Dessert	Fruit du jardin Breton	Ananas au sirop	Yaourt aux fruits mixés	Quatre quart	Liégeois à la vanille et caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 11 au 17 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Tomate basilic			Pastèque	
Plat	Emincé de boeuf	Rôti de Dinde sauce forestière	Côte de porc sauce Robert	Assiette du pêcheur	Saucisse
Accompagnement	Frites	Julienne de légumes/ Riz	Carottes au jus	Epinards et Semoule	Purée Maison
Fromage		Tomme	Vache qui rit		Camembert
Dessert	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème dessert	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 18 au 24 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée		Melon	Artichauts à la vinaigrette	Carottes râpées à l'emmental	
Plat	Emincé de porc à l'estragon	Poisson du jour	Poulet au curry	Paupiette de veau	Lasagnes
Accompagnement	Salsifis et Pommes de terre	Semoule de couscous	Blé	Ratatouille	Bolognaise
Fromage	Vache Grosjean				Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt sucré	Galette Bretonne et sa crème Anglaise	Glace	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 25 Juin au 1er Juillet 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Concombre vinaigrette		Salade de pois chiches	Salade Cocktail de légumes	
Plat	Sauté de Boeuf à la tomate	Rôti de porc	Marée du jour	Finger de poulet au citron	Poisson meunière
Accompagnement	Pâtes	Brocolis et Boulgour	Haricots beurre	Frites	Salsifis sautés
Fromage		Brie			Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de Lampaul Guimiliau

Semaine du 2 au 8 Juillet 2018

Recette des mois de Juillet/ Août: Moelleux aux framboises et poivre blanc



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Salade Fromagère	Laitue, maïs et tomates		Melon
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Escalope de Dinde	Veau à l'ancienne	Marée du jour	Jambon blanc
Accompagnement	Courgettes à l'ail	Pommes de terre nouvelles	Carottes	Ratatouille et Semoule	Chips
Fromage	Saint Paulin			Cantadou	
Dessert	Crème chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Compote de fruits Maison	Glace

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.