

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 25 Février au 1er Mars 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 1
Entrée	Potage À La Tomate		Salade Au Chèvre	Céleri Rémoulade	
Plat	Steak Haché	Escalope De Porc Aux Oignons	Aiguillettes De Poulet Au Citron	Marée Du Jour	Tartiflette
Accompagnement	Frites	Carottes Et Haricots Blanc	Coquillettes	Épinards Et Riz	Salade Verte
Fromage		Gouda			
Dessert	Batonnet Vanille	Fruit De Saison	Cocktail De Fruit	Liegeois	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 de Lampaul Guimiliau

Semaine du 04 au 08 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée		Salade D'Avocat	Velouté De Légumes	Endives Au Roquefort	
Plat	Sauté De Porc Façon Grand Mère	Pêche Du Jour	Poulet Rôti	Escalope De Veau À La Tomate	Chili Con Carne
Accompagnement	Champignons Et Pommes De Terre	Semoule De Couscous	Pommes Rissolées	Haricots Verts	Riz Créole
Fromage	Emmental				Vache Qui Rit
Dessert	Fruit De Saison	Fromage Blanc Aromatisé	Flan Nappé Caramel	Tarte Chocolat	Fruit De Saison
<p>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.</p>					

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Betterave Rouge		Taboulé Oriental	Concombre À La Crème	
Plat	Poulet Mijoté	Rôti De Porc	Poisson Du Jour	Sauté De Boeuf	Poisson Façon Brandade
Accompagnement	Blé	Poêlée Bretonne	Chou-Fleur	Carottes	Salade Verte
Fromage		Tomme Blanche			Camembert
Dessert	Crème Dessert Chocolat	Fruit De Saison	Fruit Cru	Pâtisserie Du Jour	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 de Lampaul Guimiliau

Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Salade Marco Polo	Carottes À L'Emmental	Betteraves Vinaigrette		Célieri Rave
Plat	Pilons De Poulet	Steack Haché	Quiche Lorraine	Emincé De Porc Au Curry	Pêche Du Moment
Accompagnement	Brocolis	Frites	Salade Verte	Carottes En Bâtonnets	Riz Créole
Fromage				Chèvre	
Dessert	Fruit De Saison	Compote De Pommes	Maestro	Gâteau Breton	Crème Renversée

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 de Lampaul Guimiliau

Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Salade Marco Polo	Carottes À L'Emmental	Betteraves Vinaigrette		Célieri Rave
Plat	Pilons De Poulet	Steack Haché	Quiche Lorraine	Emincé De Porc Au Curry	Pêche Du Moment
Accompagnement	Brocolis	Frites	Salade Verte	Carottes En Bâtonnets	Riz Créole
Fromage				Chèvre	
Dessert	Fruit De Saison	Compote De Pommes	Maestro	Gâteau Breton	Crème Renversée

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.