

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 02 au 08 Septembre 2019



Recette du mois de septembre : L'ultra fondant

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Concombre Vinaigrette		Melon		Tomates & Féta
Plat	Steack Haché	Rôti De Porc Sauce Charcutière	Omelette Forestière	Cuisse De Poulet Basquaise	Marée Du Jour
Accompagnement	Frites	Flageolets	Fondue De Poireaux Et Papillons	Semoule/ Basquaise	Riz Créole
Fromage		Gouda		Cantal	
Dessert	Petit Suisse Aux Fruits	Fruit De Saison	Flan Nappé Caramel	Yaourt Sucré	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 09 au 15 Septembre 2019



Recette du mois de septembre : L'ultra fondant

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Salade Fromagère	Macédoine Mayonnaise		Salade De Chou Rouge
Plat	Sauté De Boeuf	Veau Marengo	Sauté De Dinde Au Curry	Chili Sin Carne	Poisson Du Jour
Accompagnement	Salade Verte	Jardinière De Légumes	Pommes Rissolées	Salade Verte	Coeur De Blé
Fromage	St Paulin			Pyrénées	
Dessert	Fruit De Saison	Flan Parisien	Yaourt Aromatisé	Fruit De Saison	Yaourt Aux Fruits

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 16 au 22 Septembre 2019

Recette du mois de septembre : L'ultra fondant



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée		Tomate À La Ciboulette	Pastèque & Fêta		Salade Verte Emmental & Croûton
Plat	Sauté De Boeuf Aux Olives	Tajine Semoule & Pois Chiche	Jambon Grillé	Cuisse De Canette Aux Raisins	Poisson Du Jour
Accompagnement	Carottes Persillées/ Polenta	Courgettes À L'Ail	Frites	Haricots Beurre	Pommes De Terre Vapeur
Fromage	Gouda			Tomme Grise	
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Aux Fruits	Compote De Pommes	Riz Au Lait	Pêche Rôtie Aux Amandes Effilées

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 23 au 29 Septembre 2019



Recette du mois de septembre : L'ultra fondant

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée	Duo Carottes Et Pommes Granny		Salade De Lentilles	Concombre Farci Au Chèvre	
Plat	Tortilla Aux Poivrons	Parmentier De Langue De Boeuf	Paupiette De Volaille	Colombo De Porc	Poisson Du Marché
Accompagnement	Tortis	Salade Verte	Julienne De Légumes	Courgettes Poêlées	Purée Crécy/ Haricots Blancs Tomatés
Fromage		Cantal			Camembert
Dessert	Petit Suisse Aromatisé	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Tarte Bourdaloue	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 30 au 6 Octobre 2019



Recette du mois d'Octobre: Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Céleri Rémoulade		Carottes Râpées Aux Amandes		Pamplemousse
Plat	Tarte Aux Légumes Et Chèvre	Steak Haché	Sauté De Porc À L'Ancienne	Paëlla	Marée Du Jour
Accompagnement	Salade Verte	Ratatouille/ Boullgour & Quinoa	Gratin De Brocolis & Chou-Fleur		Pommes De Terre Vapeur
Fromage		Gouda		Brie	
Dessert	Compote De Pêche	Fruit De Saison	Quino'Lait	Mousse Noix De Coco	Yaourt Aux Fruits Mixés

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 07 au 13 Octobre 2019



Recette du mois d'Octobre: Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée	Radis Roses & Beurre		Salade De Betteraves Et Choux Rouge		Courgettes Râpées & Féta En Vinaigrette
Plat	Flan De Carottes	Daube De Boeuf Provençale	Sauté De Porc À L'Estragon	Escalope De Poulet Au Citron	Poisson Du Jour
Accompagnement	Coquillettes	Chou Fleur/ Boulgour	Semoule	Riz Au Paprika/ Haricots Beurre	Lentilles
Fromage		Emmental		Comté	
Dessert	Fromage Blanc À La Compote De Poire	Fruit De Saison	Panna Cotta	Yaourt Nature Sucré	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 14 au 20 Octobre 2019



Recette du mois d'Octobre: Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée		Entrée Fraîcheur Au Fromage Frais	Salade D'Haricots Verts À L'Échalote		Concombre Bulgare
Plat	Moussaka	Sauté De Veau Aux Poivrons Tricolores	Cassoulet Au Canard	Courgette Farcie Au Riz Et Lentilles Corail	Retour De Criée
Accompagnement	Perle De Blé	Crème D'Épinards		Poêlée De Légumes	Potatoes
Fromage	Cantal			Mimolette	
Dessert	Fruit De Saison	Tarte Tatin	Fromage Blanc Avec Son Coulis De Pruneaux	Fruit De Saison	Yaourt Brassé

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.