

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 4 au 10 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

REPAS VEGE

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Carottes Râpées		Radis Noir Rapé		Salade Fromagère
Plat	Steak Haché	Flan De Légumes	Jambon Grillé	Escalope De Poulet À La Crème	Poisson Du Jour
Accompagnement	Frites	Julienne De Légumes/Tortis	Pommes Vapeur	Riz Créole/Haricots Beurre	Semoule
Fromage		Gouda		Cantal	
Dessert	Yaourt Sucré	Fruit De Saison	Crème Caramel	Fromage Blanc Au Spéculoos	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 11 au 17 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

REPAS VEGE

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée		Concombre, Fêta, Olives Noires	Poireaux Vinaigrette		Endives Aux Pommes & Noisettes
Plat		Normandin De Veau Sauce Au Poivre	Pilons De Poulet Aux Herbes	Hachis Parmentier Végétarien	Poisson Du Jour
Accompagnement		Gratin De Chou-Fleur	Pâtes Coudées	Salade Verte	Coeur De Blé
Fromage				Pyrénées	
Dessert		Tarte Amandine À L'Orange Et Thé Earl Grey	Yaourt Aux Fruits	Fruit De Saison	Petit Suisse Aromatisé

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 18 au 24 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

REPAS VEGE

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée		Carottes Râpées Au Citron & Persil	Champignons Sauce Fromage Blanc		Endives Au Bleu
Plat	Pâtes À La Bolognaise	Chili Sin Carne	Echine De Porc Sauce Charcutière	Blanquette De Dinde	Poisson Pané Sauce Tartare
Accompagnement		Mesclun	Polenta	Légumes De La Blanquette	Frites
Fromage	Mimolette			Tomme Grise	
Dessert	Fruit De Saison	Petit Suisse Nature Sucré	Compote De Fruits	Riz Au Lait	Poire Au Chocolat

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 Novembre au 1 Décembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

REPAS VEGE

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Chou Rouge Aux Pommes		Salade Pommes De Terre & Harengs	Salade Verte Gouda & Croûtons	
Plat	Frittata Aux Champignons, Épinards & Cheddar	Boudin Noir	Rôti De Boeuf Au Jus	Rougail Saucisse	Poisson Du Jour
Accompagnement	Petits Pois À L'Étuvée	Purée De Pommes De Terre	Haricots Verts À L'Ail	Riz Aux Légumes	Gratin De Potiron/Pâtes
Fromage		Cantal			Camembert
Dessert	Velouté Fruits	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Tarte Au Citron

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 2 au 8 Décembre 2019



Recette du mois de Décembre : Tatin Carambert

	REPAS VEGE				
	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Salade Verte Noix & Emmental		Céleri Rémoulade Au Curry		Rosette & Cornichons
Plat	Poulet Chasseur	Gratin De Raviolis	Mijoté De Porc Aux Pruneaux	Risotto Au Fromage	Poisson Du Jour
Accompagnement	Salsifis À La Crème D'Ail/Boulgour	Salade Verte	Epinards À La Crème		Gratin Dauphinois
Fromage		Gouda		Brie	
Dessert	Poire Au Sirop	Fruit De Saison	Semoule Au Lait	Ile Flottante	Yaourt Aromatisé

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 9 au 15 Décembre 2019



Recette du mois de Décembre : Tatin Carambert

REPAS VEGE

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée	Carottes Râpées En Vinaigrette		Salade Verte À La Mimolette		Radis Beurre
Plat	Omelette Aux Herbes	Pot Au Feu	Mignon De Porc À L'Estragon	Filet De Dinde À La Basquaise	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pâtes	Légumes De Pot Au Feu/Pommes Vapeur	Riz Pilaf	Perles De Blé/Salade Verte	Petits Pois Aux Oignons
Fromage		Emmental		Comté	
Dessert	Petit Suisse Nature Sucré	Fruit De Saison	Flan Noix De Coco	Fromage Blanc À La Confiture	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 16 au 22 décembre 2019

Recette du mois de Décembre : Tatin Carambert



REPAS VEGE

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée		Mesclun Au Chèvre	Salade D'Haricots Beurre		Coleslaw
Plat	Merguez	Dhal De Lentilles Corail Au Lait De Coco	Lapin À La Moutarde	Repas	Poisson Du Jour
Accompagnement	Semoule Aux Raisins Secs	Tomates Concassées À L'Ail	Purée De Pommes De Terre	De	Pâtes
Fromage	Cantal			Noel	
Dessert	Fruit De Saison	Far Breton	Brassé Aux Fruits		Petit Suisse Nature 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.