

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 06 au 12 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tartelette banane, marron et cacahuètes

Repas végétarien

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrée	Betteraves Vinaigrette		Concombre À L'Ail		Radis & Beurre
Plat	Boulettes D'Agneau À L'Orientale	Omelette Plate À L'Espagnole	Sauté De Porc À L'Indienne	Poule Au Pot	Poisson Du Jour
Accompagnement	Frites	Poêlée Carottes Et Champignons/ Pennes	Riz Créole	Pommes Vapeur/Légumes Du Pot	Purée De Patate Douce & Potiron
Fromage		Edam		Morbier	
Dessert	Yaourt Velouté Aux Fruits	Fruit De Saison	Crème Au Caramel	Fruit De Saison	Galette Des Rois

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 13 au 19 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tartelette banane, marron et cacahuètes

Repas végétarien

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée		Velouté De Légumes	Macédoine De Légumes		Coleslaw
Plat	Chili Con Carne	Sauté De Veau Marengo	Filet De Dinde Tandoori	Pilaf De Céréales Aigre Doux Aux Lentilles	Poisson Du Jour
Accompagnement	Riz Au Curcuma	Chou-Fleur	Coquillettes	Poêlée De Courges	Semoule
Fromage	Mimolette			Comté	
Dessert	Fruit De Saison	Tarte Banane, Marron & Cacahuètes	Yaourt Aromatisé	Cocktail De Fruits	Fromage Blanc Au Coulis De 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 20 au 26 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tartelette banane, marron et cacahuètes

Repas végétarien

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrée		Carottes Râpées	Céleri Rémoulade		Salade Verte Croûtons Et Emmental
Plat	Porc Au Chorizo	Parmentier De Légumineuses	Boeuf Bourguignon	Sauté De Dinde Au Cidre & Pommes	Poisson Du Jour
Accompagnement	Epinards À La Crème/Tortis	Fondue De Poireaux	Coeur De Blé	Ratatouille D'Hiver (Chou, Navet, Céleri, Carotte, Champignon)	Millet
Fromage	Cantal			St Paulin	
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Aromatisé	Crème Vanille	Semoule Au Lait	Ananas Au Sirop
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 27 Janvier au 02 Février 2020



Recette du mois de Janvier: Tartelette banane, marron et cacahuètes

Repas végétarien

REPAS ASIATIQUE

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Entrée	Crème De Champignons		Toast Houmous	Nem'S	
Plat	Oeufs Brouillés Sur Toast	Langue De Boeuf Sauce Madère	Pot Au Feu	Porc Au Soja & Sésame	Poisson Du Jour
Accompagnement	Haricots Blancs À La Tomate	Purée Et Salade Verte	Légumes De Pot	Wok De Légumes	Légumes Anciens Rôtis (Navets, Rutabaga, Blette, Panais)/Frites
Fromage		St Nectaire			Chèvre
Dessert	Yaourt Vanille	Fruit De Saison	Entremets Caramel	Salade De Fruits Aux Litchis	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 03 au 09 Février 2020



Recette du mois de Février: Quiche Jurassienne

Repas végétarien

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Potage Maison		Guacamole & Toast		Terrine De Campagne
Plat	Cocotte De Veau À L'Ancienne	Lasagnes À La Bolognaise	Porc Au Caramel	Gratin Savoyard Végétarien	Poisson Du Jour
Accompagnement	Riz Créole	Salade Verte /Jardinière De Légumes	Haricots Plats		Boulgour & Quinoa
Fromage		Cantal		Tomme Noire	
Dessert	Entremets Au Caramel	Crêpes	Riz Au Lait	Pomme Cuite	Fromage Blanc À La Vanille

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 10 au 16 Février 2020



Recette du mois de Février: Quiche Jurassienne

Repas végétarien

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Endives Aux Noix		Pomelos		Croque De Chou-Fleur Sauce Cocktail
Plat	Flan De Légumes	Boeuf En Daube	Saucisse	Fricassée De Poulet À L'Estragon	Poisson Du Jour
Accompagnement	Semoule	Légumes Racines (Panais, Salsifis, Patate Douce) /Papillons	Lentilles	Frites/Fenouil Braisé	Riz Jaune
Fromage		Port Salut		Gouda	
Dessert	Petit Suisse Aux Fruits	Fruit De Saison	Crème Renversée	Fruit De Saison	Yaourt Brassé 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.					