

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 02 au 08 Mars 2020



Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Carottes Rapées Vinaigrette		Céleri Rémoulade		Pomelos
Plat	Spaghettis Bolognaise	Quiche Au Fromage	Sauté De Porc Au Curry	Cuisse De Poulet Rôtie	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pâtes	Salade Verte / Riz Pilaf	Semoule	Pommes Vapeur/ Poêlée De Navets & Carottes	Gratin De Patate Douce & Poireaux
Fromage		Edam		Morbier	
Dessert	Fruit De Saison	Petits Suisse Fruits	Liegeois Vanille	Fruit De Saison	Fromage Blanc Au Spéculoos
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 09 au 15 Mars 2020



Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Salade D'Avocat, Surimi & Fromage Frais	Coeur De Palmier Vinaigrette		Radis Roses & Beurre
Plat	Steak Haché	Sauté De Veau Marengo	Escalope De Poulet Crème Forestière	Chili Sin Carne	Poisson Du Jour
Accompagnement	Frites	Gratin De Brocoli	Pâtes	Riz	Boulgour
Fromage	Mimolette			Emmental	
Dessert	Fruit De Saison	Tarte À La Patate Douce Caramélisée	Fromage Blanc	Fruit De Saison	Petits Suisses Natures Sucrés
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 16 au 22 Mars 2020



Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée		Coleslaw	Salade Verte Gouda & Croûtons		Concombre À La Bulgare
Plat	Jambon Braisé Sauce Échalote	Hachis Parmentier Végétarien (Lentilles Corail)	Sauté De Boeuf Aux Oignons	Pilons De Poulet À L'Espagnol	Poisson Du Jour
Accompagnement	Chou-Fleur/ Coeur De Blé	Salade Verte	Petits Pois & Carottes	Poêlées De Légumes	Semoule Aux Épices
Fromage	Brie			St Paulin	
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Sucré	Liégeois	Semoule Au Lait	Poire Au Caramel

API RESTAURATION, S.A. 4 Directrice et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 -  
ATL ANPARC KELLEREN Sarl J. T. rue Marie Curie 59890 PLESBOP

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 Mars 2020



Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée	Salade De Concombre		Salade De Pommes De Terre Strasbourgeoise	Endives Au Roquefort	
Plat	Oeufs Durs À La Béchamel & Épinards	Poitrine De Porc Fumée	Paleron De Boeuf Au Paprika	Sauté De Porc Aux Pruneaux	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pâtes	Pommes De Terre Au Four	Haricots Beurre	Carottes Au Thym	Poêlée De Brocolis/Riz
Fromage		St Nectaire			Chèvre
Dessert	Petits Suisses Aux Fruits	Fruit De Saison	Flan Nappé Caramel	Tarte Au Chocolat	Fruit De Saison
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 30 Mars au 05 Avril 2020



Recette du mois d'Avril: Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Entrée	Carottes Râpées		Concombre À La Crème		Mousse De Foie
Plat	Blanquette De Veau	Boulettes De Boeuf À La Napolitaine	Emincé De Porc Au Caramel	Quiche Carottes, Munster, Cumin	Poisson Du Jour
Accompagnement	Riz Créole	Ratatouille/ Pâtes	Poêlée Asiatique (Chou Chinois, Carottes, Pousses De Soja, Bambou)		Pommes De Terre Vapeur
Fromage		Cantal		Tomme Noire	
Dessert	Mousse Au Chocolat	Fruit De Saison	Riz Au Lait	Coctail De Fruits	Yaourt Aromatisé
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 06 au 12 Avril 2020



Recette du mois d'Avril: Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrée	Tomate Vinaigrette		Céleri Au Curry		Concombre Au Balsamique
Plat	Tortilla De Patate Douce Au Fromage	Hamburger	Sauté De Porc À L'Ancienne	Haut De Cuisse De Poulet Mariné	Poisson Du Jour
Accompagnement	Salade Verte	Frites Et Salade Verte	Semoule	Pâtes/Navets Rôtis	Riz
Fromage		Port Salut		Gouda	
Dessert	Fromage Blanc Au Coulis	Fruit Du Moment	Entremets Vanille	Fruit De Saison	Gâteau De Pâques
<p><b>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.</b></p>					