

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 04 au 10 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier: Pennes au chou vert sauce au brie

REPAS VEGETARIEN

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Potage De Légumes		Concombre À L'Ail		Potage
Plat	Boulettes D'Agneau À L'Orientale	Omelette Plate À L'Espagnole	Sauté De Porc À L'Indienne	Cuisse De Poulet Rôtie	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pennes	Poêlée Champignons & Carottes/ Frites	Riz Créole	Gratin De Chou-Fleur Et Pommes De Terre	Purée De Patate Douce & Potiron
Fromage		Edam		Morbier	
Dessert	Fromage Blanc	Fruit De Saison	Crème Au Caramel	Galette Des Rois	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 17 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier: Pennes au chou vert sauce au brie

REPAS VEGETARIEN

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée		Velouté De Légumes	Macédoine De Légumes		Potage
Plat	Chili Con Carne	Sauté De Veau Marengo	Filet De Dinde Tandoori	Pennes Aux Légumes Sauce Au Brie	Poisson Du Jour
Accompagnement	Riz	Chou-Fleur	Pommes De Terre Sautées	Poêlée De Courges	Semoule De Blé
Fromage	Mimolette			Chèvre	
Dessert	Fruit De Saison	Tarte Au Chocolat	Yaourt Aromatisé	Fruit Cru	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 18 au 24 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier: Pennes au chou vert sauce au brie

REPAS VEGETARIEN

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée		Potage	Salade De Chou Rouge Aux Pommes		Potage
Plat	Porc Au Chorizo	Parmentier De Légumineuses	Boule Boeuf	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)	Boulgour
Fromage	Cantal			Vache Qui Rit	
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Aromatisé	Crème Vanille	Semoule Au Lait	Ananas

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 31 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier: Pennes au chou vert sauce au brie

REPAS VEGETARIEN

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Crème De Champignons		Toast Houmous	Velouté De Légumes	
Plat	Quiche Aux Légumes	Parmentier De Boeuf	Pot Au Feu	Tartiflette	Poisson Du Jour
Accompagnement	Perles De Blé	Salade Verte	Légumes De Pot	Salade Verte	Légumes Anciens Rôtis (Navets, Rutabaga, Blette, Panais)/Riz
Fromage		St Nectaire			Chèvre
Dessert	Yaourt Sucré	Fruit De Saison	Entremets Caramel	Fruit De Saison	Marbré

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 1er au 07 Février 2021

Recette du mois de Février: Crème de carottes et lentilles corail au cumin

	CHANDELEUR		REPAS VEGETARIEN		
	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Potage		Guacamole & Toast		Terrine De Campagne
Plat	Cocotte De Veau À L'Ancienne	Pâtes À La Bolognaise	Porc Au Caramel	Feuilleté Aux Légumes À La Béchamel	Poisson Du Jour
Accompagnement	Frites	Pâtes/Jardinière De Légumes	Haricots Verts		Boulgour & Quinoa
Fromage		Cantal		Tomme Noire	
Dessert	Entremets	Crêpes Du Chef	Riz Au Lait	Pomme Cuite	Fromage Blanc Au Coulis
<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 08 au 14 Février 2021

Recette du mois de Février: Crème de carottes et lentilles corail au cumin

	REPAS VEGETARIEN	NOUVEL AN CHINOIS			
	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Potage Du Jour		Pomelos		Nem'S
Plat	Tortilla Aux Champignons	Boeuf En Cocotte	Fricassée De Poulet À L'Estragon	Saucisse	Wok De Poisson
Accompagnement	Semoule Dorée	Légumes Racines (Panais, Salsifis, Patate Douce) /Papillons	Riz Jaune	Lentilles/Poêlée De Légumes De Saison	Nouilles Sautées
Fromage		Port Salut		Gouda	
Dessert	Petits Suisses Aux Fruits	Fruit De Saison	Crème Renversée	Fruit De Saison	Riz Au Lait De Coco

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 15 au 21 Février 2021

Recette du mois de Février: Crème de carottes et lentilles corail au cumin

REPAS VEGETARIEN

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée		Potage	Haricots Verts Vinaigrette		Potage
Plat	Steak Haché	Veau Grand-Mère	Escalope De Poulet	Gratin De Pommes De Terre Aux Lentilles Et Légumes	Poisson Du Jour
Accompagnement	Tortis	Brocolis	Petits Pois & Carottes	Méli-Mélo De Légumes	Frites
Fromage	Tomme Grise			Mimolette	
Dessert	Fruit De Saison	Far Breton	Fromage Blanc Au Miel	Fruit De Saison	Yaourt 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.