

Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau


Semaine du 6 au 10 mai 2024

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
HORS D'ŒUVRE	Concombre Vinaigrette	Friand Au Fromage			
PLATS	Bolognaise	Omelette Nature			
GARNITURES	Tortis	Courgettes Braisees			
FROMAGE					
DESSERT	Compote	Fruit De Saison			



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 13 au 17 mai 2024

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
HORS D'ŒUVRE	Salade Verte Au Mais	Tomate Vinaigrette		Carottes Rapees Vinaigrette	
PLATS	Poulet Au Curry	Merguez	Steak Haché Grille	Pasta Party Bolognaise De Lentilles Corail Au Parmesan Aop 	Moules Marinières
GARNITURES	Brocolis Aux Oignons	Boulgour	Pommes De Terre Sautées	Pennes	Frites
FROMAGE			Camembert		Chèvre
DESSERT	Pot Glace	Fruit De Saison	Suisse Aux Fruits	Mousse Au Chocolat	Salade De Fruits



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 20 au 24 mai 2024

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
HORS D'ŒUVRE		Melon		Oeuf Dur Mayonnaise	Concombre Sauce Fromage Blanc Ciboulette
PLATS		Falafels Sauce Tomate	Hot-Dog	Calamar À La Sétoise	Saute De Boeuf Aux Olives
GARNITURES		Semoule	Potatoes	Riz	Coquillettes
FROMAGE			Coulommiers		
DESSERT		Creme Vanille	Fruit De Saison	Crumble Aux Pommes Et Rhubarbe	Fruit De Saison



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 27 au 31 mai 2024

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
HORS D'ŒUVRE				Melon	Pâté De Campagne
PLATS	Poulet Basquaise	Poisson Du Jour Crème Ciboulette	Hachis Parmentier	Croque Tomate Mozzarella	Jambon Braise
GARNITURES	Pommes De Terre Sautees	Macaronis	Salade Verte	Courgettes Aux Oignons	Ratatouille
FROMAGE		Brie			
DESSERT	Fruit De Saison	Liégeois	Fruit De Saison	Cookie	



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 3 au 7 juin 2024

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
HORS D'ŒUVRE	Pasteque				Friand Au Fromage
PLATS	Pastasotto De Courgettes Et Fromage Ail Et Fines Herbes	Saute De Boeuf Aux Poivrons	Quiche Au Poulet	Escalope De Porc Sauce Moutarde	Couscous De La Mer
GARNITURES	-	Haricots Beurre A L'Ail	Salade Verte	Pommes De Terre Sautées	Légumes Couscous
FROMAGE		Mimolette	Tomme Banche	Cantal	
DESSERT	Glace	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Gateau Au Yaourt	Fruit De Saison



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 10 au 14 juin 2024

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
HORS D'ŒUVRE		Radis Croque Sel	Saucisson A L'Ail	Melon	Toast Au Chevre Et Salade
PLATS	Emince De Porc A La Moutarde Et Au Miel	Pilons De Poulet Roti Marine	Bruschetta Tomates Et Mozzarella	Courgette À La Provençale Et Crumble Aux Amandes, Fromage	Calamar A La Romaine Sauce Tartare
GARNITURES	Tomate Provençale	Frites	Salade Verte	Semoule	Carottes Façon Vichy
FROMAGE	Brie				Yaourt
DESSERT	Fruit De Saison	Flan Nappe Caramel	Fruit De Saison	Quatre-Quart	



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 17 au 21 juin 2024

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
HORS D'ŒUVRE		Melon	Salade Mexicaine	Salade De Riz Mais Ciboulette	Concombre Vinaigrette
PLATS	Escalope De Dinde Sauce Creme	Frittata Aux Poivrons Et Oignons	Roti De Porc Jus Au Thym	Poisson Du Jour Sauce Aneth	Lasagne
GARNITURES	Petits Pois Au Jus	Pommes De Terre Persillées	Boulgour	Gratin De Brocolis	Salade Verte
FROMAGE	Gouda				
DESSERT	Fruit De Saison	Yaourt Aux Fruits	Fruit De Saison	Cake Au Citron Du Chef	Smoothie Banane Fruits Rouges



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 24 au 28 juin 2024

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
HORS D'ŒUVRE	Pasteque		Pate De Campagne	Ecrasé De Pommes De Terre	
PLATS	Omelette Au Fromage	Saute De Boeuf Au Paprika	Boulettes D'Agneau Sauce Napolitaine	Jambon Blanc	Risotto De Poisson
GARNITURES	Tortis	Courgettes Braisees	Haricots Verts A L'Ail	Ecrasé De Pommes De Terre	Ratatouille
FROMAGE		Emmental		Yaourt	Camambert
DESSERT	Fruit De Saison	Creme Dessert Caramel	Fruit De Saison		Fruit De Saison



Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 01 au 05 juillet 2024

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
HORS D'ŒUVRE	Wrap Au Thon Crudites	Carottes Rapée Au Citron		Melon	
PLATS	ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	Pizza au fromage	Pilon de poulet mariné	CHEESE BURGER	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE
GARNITURES	Ratatouille	Salade verte	Coquillettes	FRITES	TOMATES PROVENCALES
FROMAGE			Camembert		Laitage
DESSERT	Pastèque	Glace	Fromage blanc à la confiture	Roses des sables	Salade de fruits

