

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Betteraves , Vinaigrette		Céleri rave sauce rémoulade		Toast gratiné à l'emmental
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Pêche du jour , Sauce citron
Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Semoule	Choux-fleurs en gratin	Écrasé de pommes de terre du chef
	Tomme noire		Brie	Yaourt nature
Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Galette des rois aux pommes	

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Saucisson à l'ail		Carottes râpées , Vinaigrette		Salade de coquillettes sauce cocktail
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Sauce au miel	Bolognaise	Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Potatoes au paprika	Semoule , Sauce tomate	Tortis	Salade verte	Carottes glacées
	Bleu		Saint Paulin	
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de pommes et banane du chef	Grimolle aux pommes	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
	Céleri rave sauce rémoulade	Chou rouge , Vinaigrette		Rosette lyonnaise et cornichons
Riz aux champignons et parmesan AOP façon risotto	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Jacket potatoes au bacon	Gratin de pommes de terre à la paysanne	Pêche du jour , sauce à l'aneth
Riz pilaf	Semoule	Rata de légumes Hivernale du chef	Salade verte	Épinards à la crème
Mimolette			Brie	
Fruit de saison	Riz au lait	Flan vanille du chef	Fruit de saison	Clafoutis aux poires

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Macédoine mayonnaise	Velouté de butternut		Nems aux légumes	
Sauté de dinde façon blanquette	Omelette fromagère	Rôti de porc aux champignons	Poulet façon impérial	Parmentier de colin MSC
Riz	Choux-fleurs en gratin	Potimarron rôti	Nouilles chinoises	Salade verte
		Camembert		Yaourt sucré
Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème aux œufs du chef	Panna cotta nature , Noix de coco râpée	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
	Betteraves mimosa	Cake au jambon et à l'emmental	Velouté de potiron	
Falafels du chef , Sauce tomate	Bœuf façon bourguignon	Émincé de dinde , sauce Dijonnaise	Galette saucisse	Beignets au poisson , Sauce tartare
Riz créole	Carottes aux oignons	Boulgour	Riz basmati façon pilaf	Purée de patates douces
Yaourt aromatisé				Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef	Coupe banane caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
	Céleri rave sauce rémoulade		Potage butternut et mimolette	
Pizza reine	Dahl de lentilles corail aux fruits secs	Carbonade de porc	Sauté de poulet aux olives	Pêche du jour , Sauce citron
Salade verte	Riz créole	Gratin de coquillettes Bio , courgettes, Béchamel fromagère	Purée de pommes de terre	Navets braisés glacés
Yaourt sucré		Emmental		Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Compote pommes bananes	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Liégeois chocolat

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
		Baguette façon pizza du chef	Velouté aux choux-fleurs	
Encornets à l'espagnole	Rougail de saucisses fumées	Jambon blanc	Escalope de dinde	Pastasotto au brocolis et gorgonzola AOP
Semoule	Riz Madras	Haricots verts à l'ail	Gratin de pommes de terre au curry	Coquillettes
Camembert	Yaourt aux fruits			Yaourt sucré
Fruit de saison	Beignet nature du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises	Flan nappé caramel	Compote de pommes et cannelle

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés