

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
	Carottes râpées , Vinaigrette		Potage de légumes	Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Risotto aux champignons et parmesan AOP	Escalope de dinde , Sauce au miel	Mac'and'cheese au cheddar	Gratiné de la mer au colin MSC
Haricots verts à l'ail	Riz créole	Petits pois aux oignons		Choux-fleurs en gratin
Yaourt aromatisé		Fromage		
Fruit de saison	Liégeois vanille	Coupe banane caramel	Far breton	Fruit de saison

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

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette			Potage de légumes	Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisses de Strasbourg	Sauté de bœuf au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Falafels	Pêche du jour , Sauce crème
Lentilles vertes	Brocolis gratinés	Semoule	Tortis	Gratin de légumes printaniers au reblochon
Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits	Fromage		
	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison

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

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
	Salade de maïs et radis		Céleri rave sauce rémoulade	
Pilon de poulet façon Marbella	Quiche normande	Rôti de dinde , Sauce crème	Merguez	Fish and chips de colin MSC
Semoule au beurre	Brocolis gratinés	Purée de patates douces	Haricots verts à l'ail	Frites
Fromage		Fromage		Yaourt aux fruits
Coupe à la banane et au chocolat	Mousse au spéculoos	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef	Fruit de saison

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

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage	Betteraves , Vinaigrette			Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Jambon braisé	Burritos aux légumes d'Hiver	Nuggets à la volaille	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooï de colin MSC
Carottes façon Vichy	Brocolis à l'ail	Petits pois au jus	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés
		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Gaufre au sucre glace	Ile flottante du chef	Crème dessert pralinée du chef	Fruit de saison

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

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Carottes râpées , Vinaigrette			Concombres
Falafels du chef , Sauce blanche	Jambon braisé , Sauce charcutière	Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco	Pêche du jour , Sauce dieppoise
Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Flageolets à l'ail	Semoule
	Yaourt sucré	Fromage	
Liégeois vanille	Fruit de saison	Finger de Pâques au chocolat blanc et fraise du chef	Fruit de saison

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 28 Avril au Mercredi 30 Avril 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril
Céleri rave sauce rémoulade		Pâté de campagne , Cornichons
Bolognaise de pois BIO	Rougail de saucisses fumées	Aiguillettes de poulet , Sauce barbecue
Macaronis	Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin
Yaourt aromatisé	Fromage	
	Ile flottante du chef	Compote pommes bananes