

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Vendredi 2 Mai
Céleri rave sauce rémoulade		Pâté de campagne , Cornichons	
Bolognaise de pois BIO	Rougail de saucisses fumées	Aiguillettes de poulet , Sauce barbecue	Cordon bleu du chef
Macaronis	Carottes braisées	 Choux-fleurs en gratin	Boulgour
 Yaourt aromatisé	Fromage		 Fromage blanc aux fruits
	Ile flottante du chef	Compote pommes bananes	Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
Betteraves , Vinaigrette	Friand au fromage		
Pasta party Bolognaise	Risotto printanier et <b>parmesan AOP</b>	Sauté de porc aux carottes et au thym	Beignets au poisson Haricots verts à l'ail
Tortis		Semoule HVE	
		Fromage	Fromage
 Yaourt aux fruits	Fruit de saison	 Abricots au sirop	Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
 Salade de risetti au pesto rouge, poivrons et oignon	Concombre à la grecque			Oeuf mimosa
Sauté de poulet au curry	Escalope de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail	Steak haché	Bolognaise de lentilles corail au <b>parmesan AOP</b>	Poisson frais du moment , Sauce crème
Chou fleur gratiné	Frites	Boulgour	Tortis	Fondue d'épinards à l'ail
	 Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	
Compote de pommes		Poire au coulis de framboises et amandes	Clafoutis aux abricots du chef	 Salade de fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
		Coleslaw	Œuf dur mayonnaise	Sauce tzatziki , Toasts
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Paella végétarienne	Saucisse fumée	Sauté de bœuf aux carottes , Sauce aux olives	Poisson frais du moment
Petits pois aux oignons	Riz créole	Lentilles vertes	Carottes braisées	Coquillettes HVE
Fromage	Fromage			Yaourt sucré
Coupe banane caramel	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crumble pommes rhubarbes	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Crêpe au fromage		Rillettes de sardines sur toast
Omelette aux oignons	Jambon braisé	Hachis Parmentier du chef
Petits pois aux oignons	Haricots verts a l'étuvés	 Salade verte
 Yaourt aromatisé	Fromage	
	Crème aux œufs du chef	 Liégeois vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
 Melon		Taboulé (semoule HVE)	Tomates , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de bœuf à la Provençale	Quiche Lorraine du chef	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise	Poisson frais du moment , Sauce ciboulette
Coquillettes HVE	Piperade , Riz	 Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef	Poêlée de courgettes et d'aubergines
	Fromage			 Yaourt aux fruits
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au chocolat au lait du chef , Confiture de fraise (PAE)	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Salade de tomates et maïs			Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Rôti de porc , Sauce barbecue	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Courgettes provençales, crumbles aux amandes et <b>parmesan AOP</b>	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Frites	 Salade verte	Semoule HVE	Carottes façon Vichy
	 Yaourt aromatisé	Fromage	Yaourt sucré
 Crème dessert praliné	Fruit de saison	Flan pâtissier	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Crêpe aux champignons		 Carottes râpées , Vinaigrette	Melon	
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Nuggets au poisson	Lasagnes Bolognaise du chef	Poisson frais du moment , sauce à l'aneth
Aubergines grillées	 Pommes de terre persillées	Bouलगour	 Salade verte	Gratin de courgettes
	Fromage	 Yaourt aromatisé		Fromage
Fruit de saison	Gâteau au citron du chef		Fruit de saison	Smoothie banane et fruits rouges

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 Pastèque			Betteraves , Sauce Bulgare	Tomates , Vinaigrette
Bolognaise végétarienne et <b>parmesan AOP</b>	Steak haché	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Chipolata grillée aux oignons	Risotto de colin, crevette, parmesan
Tortis	Frites	Haricots verts à l'ail	Purée de courgettes	
	Fromage	Fromage		
Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	Fromage blanc et muesli au miel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Toast au chèvre		Tomates , Vinaigrette	 Melon	Salade de penne au thon et basilic
Rôti de porc , Sauce barbecue	Burritos aux légumes d'Hiver	Pilon de poulet tex-mex	Pizza à la bolognaise	Fricassée de la mer gratinée
Flageolets à l'ail	 Salade verte	 Pommes de terre sautées	Salade verte	Tomates provençale
	Fromage			
 Coupe de fraises	Fruit de saison	 Crème dessert praliné	Rose des sables	Bâtonnet de glace au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.