



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Betteraves , Vinaigrette			Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauce Carbonara	Chili sin carne	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Sauté de porc à la moutarde	Poisson frais du moment , Sauce citron
Macaronis HVE	Riz créole	Semoule HVE	Carottes braisées	Brocolis à l'ail
	Tomme noire	Bûchette au lait mélange		Yaourt nature
Fruit de saison	Compote	Pomme au four à la cannelle	Flan pâtissier du chef sans pâte	





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Petits pois à la feta AOP		Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Steak haché , Sauce barbecue	Rôti de dinde , Jus lié viande	Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin , Sauce au citron
Frites	Torsade de blé et pois chiches HVE	Fondue de poireaux à la crème	Gratin d'épinard
Fromage blanc à la confiture de fraises	Camembert		
	Fruit de saison	Cake vanille du chef	Fruit de saison





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
	Rosette lyonnaise et cornichons			Potage butternut et mimolette
Riz cantonais végétarien	Pot au feu	Rougail de poulet	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC
Petits pois au jus		Semoule HVE	Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes HVE
Yaourt aromatisé		Bûchette au lait mélange	Brie	Yaourt sucré
Crème dessert à la vanille	Coupe banane caramel	Fromage blanc à la cassonade	Brownies	





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Crêpe au fromage			Potage aux endives	Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Sauté de dinde façon blanquette	lasagnes aux légumes d'hiver	Fajitas au bœuf	Jambon blanc	Gratin de colin à la Normande
Coeur de blé	Salade verte	Salade verte , Vinaigrette	Frites	Haricots beurre à l'ail
	Tomme blanche	Camembert		Yaourt sucré
Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Cookie du chef	Panna cotta au coulis de mangue	





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
	Velouté de légumes verts	Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette	Betteraves à l'échalote	
Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Bœuf façon bourguignon	Quiche au poulet	Tartiflette (reblochon AOP)	Calamars à la romaine
Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Petits pois au jus	Carottes aux oignons		Purée de potiron
Bûchette au lait mélange				Camembert
Fruit de saison	Tarte campagnarde aux pommes	lle flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Coupe banane caramel





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de perle au surimi , Vinaigrette		Pâté de campagne , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex Mex	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Gratin de choux fleurs aux œufs durs	Poisson frais du moment , Sauce tartare
Lentilles vertes au jus	Frites	Salade verte	Pommes de terre au four	Purée de carottes
Brie		Yaourt sucré	Tomme noire	
Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Roulé à la confiture	Salade de fruits





RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
	Potage de légumes		Verrine de carotte façon guacamole, chèvre et son toast	Salade de riz, maïs et ciboulette
Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde	Risotto de chorizo, parmesan AOP	Escalope de dinde panée au paprika du chef , Sauce cajun	Filet de colin , sauce à l'aneth
Salade verte	Penne HVE	Céleri braisé	Pomme pin	Choux-fleurs crème gratinée
Yaourt aromatisé		Gouda		
) Fruit de saison	Flan au caramel	Yaourt aux fruits	Bûche de Noël au chocolat	Fruit de saison