

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage			● Velouté de potiron	● Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette
Steak haché , Sauce barbecue	● Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Poisson frais du moment , Sauce citron
● Petits pois aux oignons	● Riz pilaf	● Boulgour	● Choux fleurs en gratin	● Écrasé de pommes de terre du chef
	Fromage	Fromage	● Fromage blanc sucré	
● Fruit de saison	Galette des rois frangipane	● Fruit de saison		● Liégeois à la vanille du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï			 Velouté de légumes verts	 Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail
Rôti de porc , Jus lié viande	Sauté de poulet forestière	Bolognaise	 Curry de lentilles corail	Marmite de colin aux petits légumes
 Potatoes au paprika	 Brocolis aux oignons gratinés	 Tortis HVE	 Riz basmati façon pilaf	 Carottes glacées
	Fromage	Fromage		
 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	 Compote de pommes et banane du chef	 Quatre-quarts	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
 Carottes râpées , Vinaigrette			 Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage Parmentier
 Risotto aux petits pois et parmesan AOP	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Chipolatas aux herbes	Sauté de Boeuf au curry	Encornet à l'ail et au persil
 Riz pilaf	 Pommes de terre vapeur	 Rata de légumes Hivernale du chef	 Carottes au cumin	 Épinards à la crème
	Fromage	 Fromage blanc à la cassonade		
 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	 Céleri rave sauce rémoulade		 Velouté de butternut	 Betteraves , Vinaigrette
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Rôti de porc aux champignons	Sauté de poulet aux olives	Parmentier de poisson (purée maison)
 Tortis	 Semoule	 Riz pilaf	 Lentilles HVE	 Salade verte
Fromage		Fromage		 Suisse fruité
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Crème aux œufs du chef	 Gâteau au yaourt du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Champignons à la crème	 Potage de légumes	Roulé jambon fromage
 Falafels , Sauce tomate	Bœuf façon bourguignon	Filet de poulet BBC au chorizo	 Tartiflette (Reblochon AOP)	Fricassée de colin MSC gratiné
 Petits pois aux oignons	 Frites	 Coquillettes HVE	 Salade verte	 Purée de patates douces
Fromage	 Yaourt aromatisé			
 Crêpe au sucre		 Tarte Normande	Cake marbré au chocolat du chef	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Potage de légumes		 Betteraves au maïs , Vinaigrette	Nems aux légumes	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette
Chipolatas aux herbes	 Pizza reine	Flammekueche	Sauté de porc au caramel	 Gratin de pommes de terre au saumon
 Pommes de terre sautées		 Salade verte	 Riz créole	 Rata de légumes Hivernale du chef
	Fromage			 Yaourt sucré
 Fruit de saison	 Riz au lait	 Fruit de saison	 Mille feuille de génoise et confiture de fraise	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

## Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
	 Pamplemousse	Salade de riz au thon	 Velouté aux choux-fleurs	
Steak haché , Sauce barbecue	Pilon de poulet rôti mariné	Lomo grillé	Croque monsieur champignons cheddar	Poisson frais du moment , Sauce ciboulette
 Frites	 Petits pois aux oignons	 Haricots verts à l'ail	 Salade verte	 Semoule
Fromage				Fromage
 Fruit de saison	 Flan nappé au caramel	 Fromage blanc à la confiture de fraises	 Flan pâtissier	 Compote de pommes et cannelle

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.