MENU

Ecole de Guainville

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail		
Déclinaison sans porc		Eminicé bicolore		
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VFB	Paupiette au veau sauce barbecue	Croq fromager	Beignet au calamar nature
GARNITURE	Salade verte	Petits pois	Purée de brocolis	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Chaource AOP		Mimolette	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cake marbré	Semoule au lait	Fruit frais

Produit de saison

Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat contenant du porc

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GUAIN28

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole de Guainville

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Rillettes cornichons		Pâté de campagne HVE cornichon
Déclinaison sans porc		Choux rouges vinaigrette		Céleri rémoulade
PLAT CHAUD	Aiguillettes de blé panées	Paupiette de volaille aux herbes	Lasagnes bolognaises VBF	Lamelle Kebab sauce tomate
GARNITURE	Petits pois BIO	Riz créole BIO	Salade verte	Pommes lamelle vapeur HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre		Coulommiers	
DESSERT	Tarte citron	Fruit frais	Liégeois chocolat	Crêpe sucrée

Produit de saison

Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat contenant du porc

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GUAIN28

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole de Guainville

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salami		Médaillon de surimi mayonnaise
Déclinaison sans porc		Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette		
PLAT CHAUD	Pizza au fromage	Filet de poulet LNA FR au jus	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
GARNITURE	Salade verte	Riz nature	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO		Edam	
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Mousse chocolat au lait	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO

Produit de saison

Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat contenant du porc

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GUAIN28

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole de Guainville

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pâté de Volaille		Salade maïs dès emmental vinaigrette
Déclinaison sans porc				
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Chipolatas grillées + dosette de ketchup	Raviolinis au fromage sauce tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil	Rostis de légumes	Plat complet	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO		Vache qui rit	
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	Crème dessert chocolat	Gâteau au chocolat

Produit de saison

Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat contenant du porc

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GUAIN28

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève…)

MENU

Ecole de Guainville

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes CE2 râpées et maïs vinaigrette		Saucisson ail
Déclinaison sans porc				Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce	Tartiflette à la volaille	Aiguillettes de blé panées
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Salade verte	Duo de choux fleurs, romanesco et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré		Bûchette de chèvre BIO	
DESSERT	Barre bretonne	Crème dessert caramel	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Fruit frais

Produit de saison

Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat contenant du porc

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GUAIN28

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève…)