MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

Ville de Guérande

Du 1er septembre au 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1er septembre Melon Omelette Pomme de terre persillées Yaourt aux fruits	**2 septembre** Riz niçois Goulash Tian de légumes Brie Raisin	**3 septembre** Salade de l'acropole Sot l'y laisse Torsades Kiri Salade de fruits	**4 septembre** Salade emmenthal maïs Poisson napolitain Blé aux légumes Riz au lait	**5 septembre** Salade du pêcheur Rôti de porc aux olives Haricots verts Prune
8 septembre Tomate mozzarella Lasagnes aux pois chiches Salade Bananes	**9 septembre** Salade de palmier Poisson à l'oseille Riz pilaf Éclair chocolat	**10 septembre** Quiche lorraine Jambon braisé Courgettes à l'espagnole Liégeois vanille	**11 septembre** Salade du meunier Sauté de dinde au basilic Carottes vichy St paulin Nectarine	**12 septembre** Salade du soleil Carbonade de bœuf Pomme de terre grand-mère Pomme cuite
15 septembre Taboulé à l'orange Sauté de porc aigre doux Courgettes Emmenthal Raisin	**16 septembre** Salade de crudités à l'espagnole Rôti de bœuf Macaroni Entremet vanille	**17 septembre** Macédoine de légumes Poisson beurre blanc Boulgour Camembert Fruit	**18 septembre** Concombre cretoise Chili végé Salade Vache qui rit Kiwi	**19 septembre** Betteraves vinaigrette Poisson à l'américaine Mélange de céréales Yaourt sucré
22 septembre Carotte à l'emmenthal Parmentier Salade Poire	**23 septembre** Salade de blé carnaval Filet de dinde sauce dijonnaise Haricots beurre Ananas frais	**24 septembre** Salade exotique Sauté de bœuf au gingembre Tomates provençales St nectaire Glace	**25 septembre** Salade pdt tomates Lentilles forestières Fromage blanc	**26 septembre** Salade de soja Poisson dugléré Semoule parfumée Mimolette Tarte aux pommes
29 septembre Salade de riz tomate concombre Sauté de bœuf aux poires Courgettes sautées Brie Raisin	**30 septembre** Salade de pâtes Omelette au fromage Pdt/haricots-verts Bouillie chocolat	**1er octobre** Mortadelle Flanc de dinde Jardinière de légumes Kiwi	**2 octobre** Salade aljazar Poisson normande Tagliatelles Babybel Yaourt aux fruits	**3 octobre** Chou-fleur tomates Steak haché sauce tomate Frites Prunes

81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité

Nos viandes sont toutes Label Rouge.

Nos repas respectent la charte EGALIM.

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.

1 repas végétarien servi par semaine

26% de produits issus de l'agriculture biologique

90% de nos préparations sont faites maison et 100% sont préparés sur place.

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.