

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 24 MARS AU 4 AVRIL 2025

Menus élaborés en concertation avec une diététicienne (sous réserve de la disponibilité des produits)



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 24 au 28 mars	Emincé de bœuf Légumes du soleil Fromage blanc	Couscous Emmental Crème duo	Pommes Comté Lieu à la basquaise Ebly Gâteau marbré	Tartines de chèvre Aiguillettes de poulet au coco/curry Coquillettes Liégeois au chocolat
Du 31 mars au 4 avril	Piémontaise Rôti de porc Haricots beurre Beignet au chocolat	Taboulé Steak haché Petits pois – Carottes Tarte à l'abricot	Bâtonnets de mozzarella Purée de pommes de terre – brocolis Petit suisse au caramel	Tagliatelles au saumon Dessert de Pâques



Les plats proposés peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, œufs, arachide, lait, moutarde, celeri, soja, fruits à coques, sulfites, poisson, sésame, mollusques, crustacés, lupin.

Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

