


MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MAI 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} MAI
Betteraves Vinaigrette ▲ Mijoté de Flageolets À l'indienne ▲ Riz pilaf BIO ◆ Petit suisse ▲ Chausson aux Pommes*	Wrap crudités Chèvre frais ▲ Bœuf Bourguignon label rouge ▲ Blé au beurre Bio ◆ Tomme grise ▲ Crème à la vanille	Chou Fleurs Mimosa ▲ Cordon Bleu Bio * Carottes à la crème ▲ Fromage Blanc Vanille ▲ Banane ▲	 <p>Férialé</p>
Lundi 4	Mardi 05	Jeudi 07	
Concombre Vinaigrette ▲ Curry de Haricots Rouges Boulgour Bio ◆ Yaourt aromatisé ▲ Madeleine ◆	Salade Piémontaise ▲ Sauté de Dinde Champignons Gratin de Chou-Fleur Camembert Bio ▲ Poire ▲	Crêpe aux Fromage * Emincé de Porc aux Olives ▲ Semoule Bio ◆ Fromage Blanc ▲ Fraises au sucre ▲	<p>Férialé</p>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	
Rillettes de porc ▲ Escalope de volaille a la tomate ▲ Fusilli au beurre bio ▲ Mimolette ▲ Compote Pomme, Abricot ◆	Macédoine mayonnaise * Filet de Merlu Sauce Normande ▲ Pomme de terre vapeur ▲ Coulommiers ▲ Far aux Pruneaux ▲	<p>Férialé Ascension</p>	<p>Fermé</p>
Lundi 18	Mardi 19		
Pizza aux Fromage ▲ Chili sin carné végétarien ▲ Riz Pilaf ◆ Yaourt Aromatisé ▲ Orange ▲	Salade Coleslaw ▲ Hachi Parmentier Maison ▲ Salade verte ▲ Emmental Bio ▲ Pomme ▲	Concombre à la Feta ▲ Bœuf à la Tomate ▲ Carottes Vichy ▲ Saint Nectaire AOP ▲ Riz au lait maison	Saucisson à l'ail ▲ Saumon aux petits légumes safranés * Haricots Verts * Petit Suisse Aromatisé ▲ Fraise chantilly ▲

Liste des allergènes sur : <https://menu-co.com/mairie-de-guecelard>

🍷: fait maison
 ◆: épicerie
 *: surgelé
 ▲: frais
 🌿 Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)