

Les informations utiles sur les allergènes sont disponibles sur le site <http://guyancourt.votreextranet.fr/>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés. Retrouvez ces menus sur [www.ville-guyancourt.fr](http://www.ville-guyancourt.fr)

# Qu'est-ce qu'on mange en janvier ?



## HORS D'ŒUVRE

## PLAT PRINCIPAL ET GARNITURE

## FROMAGE

## DESSERT

## GOÛTER\*\*

mercredi	<b>02 Céleri râpé aux pommes</b> (vinaigrette moutarde) Pomelos et sucre	Sauté de dinde sauce estragon Petits pois extra fins	<b>Coulommiers</b> Tomme blanche	<b>Tarte au chocolat</b> Beignet aux pommes	<b>Maternelle :</b> baguette, confiture de fraises, fruit <b>Élémentaire :</b> baguette, confiture de fraises, yaourt nature, fruit
jeudi	<b>03 Saucisson sec* et cornichons</b> Saucisson à l'ail* et cornichons (*Pâté de mousse de canard)	Steak haché de veau LBR sauce crème champignons Épinards béchamel et riz	<b>Yaourt nature</b> Yaourt à la pulpe de fruits	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> baguette, Vache-qui-rit, jus de pommes <b>Élémentaire :</b> baguette, Vache-qui-rit, fruit, jus de pommes
vendredi	<b>04 Carottes râpées</b> Émincé d'endives et croûtons (vinaigrette au curry)	Parmentier de thon Salade verte	<b>Édam</b> Cantal AOP	<b>Purée de pommes locales à la cannelle du chef</b> Purée de pommes locales à la cannelle du chef	<b>Maternelle :</b> Pompon, briquette de lait fraise <b>Élémentaire :</b> Pompon, fruit, briquette de lait fraise
lundi	<b>07 Salade de riz niçoise</b> Salade haricots blancs au thon (vinaigrette moutarde)	Cordon bleu Gratin de céleri	<b>Bûche mélangée</b> Cantadou ail et fines herbes	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> baguette, confiture d'abricots, yaourt nature
mardi	<b>08 Salade croquante de pommes et oranges</b> Chou chinois (vinaigrette au miel)	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)	<b>Emmental</b> Saint-Paulin	<b>Compote tous fruits allégée en sucre</b> Cocktail de fruits	<b>Maternelle :</b> croissant, fruit
mercredi	<b>09 Crêpe au fromage</b> Friand au fromage	Boulettes de mouton sauce charcutière Penne rigate - Emmental râpé	<b>Yaourt nature local de Sigy</b>	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> baguette et beurre, barre de chocolat, jus d'orange <b>Élémentaire :</b> baguette et beurre, barre de chocolat, fruit, jus d'orange
jeudi	<b>10 ***GALETTE DES ROIS***</b> <b>Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs</b> Émincé de chou rouge	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons) Légumes du jardin (haricots plats, maïs, chou-fleur)	<b>Fromage blanc aromatisé</b> Fromage frais à la vanille	<b>Galette des rois</b> Galette des rois	<b>Maternelle :</b> gaufre poudrée, petit fromage frais sucré
vendredi	<b>11 Potage de légumes variés</b> Potage de légumes variés	Échine de porc* cuite au jus (*Rôti de dinde au jus) Lentilles locales mijotées	<b>Camembert</b> Pont-l'Évêque AOP	<b>Crème dessert au caramel</b> Fromage frais sur coulis de fruits	<b>Maternelle :</b> baguette, confiture d'abricots, briquette de lait fraise
lundi	<b>14 Salade coleslaw</b> (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Salade de mâche et betteraves rouges (vinaigrette moutarde)	Pavé de merlu sauce tomate Tortil - Emmental râpé	<b>Saint-Nectaire AOP</b> Gouda	<b>Île flottante</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Maternelle :</b> baguette et beurre, confiture de fraises, fruit
mardi	<b>15 ***MISSION ANTI-GASPI***</b> <b>Potage julienne darblay</b> (poireaux, navets et carottes) Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)	Saucisse de Strasbourg* (*Francfort de volaille) Purée de pommes de terre du chef	<b>Tomme blanche</b> Pointe de Brie	<b>Assiette de fruits d'hiver</b> (ananas et orange) Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)	<b>Maternelle :</b> baguette et beurre, miel coupelle, jus de pommes
mercredi	<b>16 Œuf dur sur lit de salade verte</b> (mayonnaise dosette) Pâté de mousse de canard et cornichons	Sauté de bœuf à la hongroise Trio de légumes au gratin (carottes, courgettes, chou-fleur)	<b>Yaourt aux fruits</b> Yaourt nature	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> Gaufre liégeoise, coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre <b>Élémentaire :</b> Gaufre liégeoise, coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre, briquette de lait chocolaté
jeudi	<b>17 Salade iceberg et gouda</b> Chou blanc (vinaigrette moutarde à l'ancienne)	Poulet sauce chasseur Haricots verts et blé	<b>Saint-Paulin</b> Bleu de Bresse	<b>Pomme à boire à la cannelle</b> Pomme à boire à la cannelle	<b>Maternelle :</b> viennoiserie, jus de raisin (100 % jus)
vendredi	<b>18 Carottes râpées locales</b> (vinaigrette moutarde) Carottes râpées locales (vinaigrette moutarde)	Poisson pané frais et quartier de citron Épinards branches à la crème	<b>Fromage blanc</b> indiv. sucré soit : coupelle de confiture de fraises, dosette de sucre, miel coupelle	<b>Tarte au flan</b> Éclair parfum vanille	<b>Maternelle :</b> baguette, Kiri coupelle, fruit
lundi	<b>21 Pomelos et sucre</b> Céleri rémoulade	Brandade Salade verte (vinaigrette moutarde)	<b>Petit Cotentin</b> Cœur de Dame	<b>Fruit</b> Morceaux d'ananas au sirop	<b>Maternelle :</b> baguette et beurre, chocolat en poudre, fruit
mardi	<b>22 Salade verte aux croûtons</b> Émincé d'endives aux croûtons (vinaigrette à la provençale)	Sauté de porc* sauce végétale pommes curry crémée Carottes (assaisonnement ciboulette) (*Sauté de dinde)	<b>Petit fromage frais nature</b> Yaourt à la pulpe de fruits	<b>Choux à la crème</b> Tarte noix de coco et framboise	<b>Maternelle :</b> cake breton en barre, fruit
mercredi	<b>23 Radis roses et beurre</b> Salade de mâche et betteraves rouges (vinaigrette moutarde)	Nems Riz aux petits légumes	<b>Cantal AOP</b> Édam	<b>Île flottante</b> Semoule au lait	<b>Maternelle :</b> baguette, confiture de fraises, coupelle de compote de poires allégée en sucre <b>Élémentaire :</b> baguette, confiture de fraises, coupelle de compote de poires allégée en sucre, fromage blanc nature
jeudi	<b>24 Velouté de potiron</b> Velouté de potiron	Sauté de bœuf sauce au thym Pommes noisette	<b>Montboissier</b> Saint-Paulin	<b>Pomme de producteur local</b> Pomme de producteur local	<b>Maternelle :</b> baguette, confiture de cerises, yaourt nature
vendredi	<b>25 ***AMUSE-BOUCHE : PURÉE POMMES CLÉMENTINES***</b> <b>Salade de pommes de terre mimosa</b> Boulgour, tomates et poivrons	Émincé de dinde Marengo Printanière de légumes	<b>Carré</b> Munster AOP	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> pain au chocolat, jus d'orange
lundi	<b>28 Soja à l'asiatique</b> Émincé de chou rouge (vinaigrette moutarde)	Pain de viande (bœuf charolais) du chef Macaroni, condiment tomate	<b>Bûche mélangée</b> Cœur de Dame	<b>Crème dessert à la vanille</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Maternelle :</b> cookies, fruit
mardi	<b>29 Taboulé</b> Salade de blé aux petits légumes	Omelette Purée Dubarry (chou-fleur et pommes de terre)	<b>Fromage blanc nature</b> Yaourt vanille	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> baguette, barre de chocolat, limonade
mercredi	<b>30 Tarte au fromage</b> Crêpe aux champignons	Escalope de dinde sauce paprika au persil Gratin de brocolis	<b>Pointe de Brie</b> Tomme blanche	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle :</b> baguette viennoise, jus de pommes <b>Élémentaire :</b> baguette viennoise, petit fromage frais nature, jus de pommes
jeudi	<b>31 ***ANIMATION : LES PAS PAREILS***</b> <b>Salade iceberg et maïs</b> Olives noires (vinaigrette à l'échalote)	Blanquette de veau LBR Carottes et riz	<b>Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice</b>	<b>Blondie du chef</b> (farine locale) Blondie du chef (farine locale)	<b>Maternelle :</b> baguette et beurre, petit fromage frais aux fruits

Les plats indiqués en gras sont servis à table. Dans les restaurants en libre-service, tous les plats sont proposés.

\*Plat à base de porc (\*Plat de remplacement)

\*\* Pour les élémentaires : les goûters sont fournis les mercredis et les vacances.



Les informations utiles sur les allergènes sont disponibles sur le site <http://guyancourt.votreextranet.fr/>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés. Retrouvez ces menus sur [www.ville-guyancourt.fr](http://www.ville-guyancourt.fr)

# Qu'est-ce qu'on mange en février ?



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL ET GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER**
vendredi	<b>01 Pâté de campagne*</b> Pâté breton* et cornichons (*Pâté de mousse de canard)	Brocolimentier (purée brocolis-pommes de terre) et emmental râpé, salade verte (vinaigrette moutarde)	<b>Bûche mélangée</b> Vache-qui-rit	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture de fraises, briquette de lait chocolaté
lundi	<b>04 Potage de haricots blancs</b> Potage de haricots blancs	Poulet rôti Haricots verts à la tomate	<b>Cantal AOP</b> Montboissier	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> baguette et beurre, miel, fromage blanc sucré
mardi	<b>05 Salade croquante de pommes et oranges</b> Émincé d'endives et croûtons (vinaigrette à la ciboulette)	Beignets de poisson et quartier de citron Ratatouille et boulgour	<b>Saint-Paulin</b> Emmental	<b>Compote de pommes allégée en sucre</b> Pêches au sirop	<b>Maternelle:</b> Étoile marbrée, briquette de lait fraise
mercredi	<b>06 Rillettes de canard du chef,</b> Rillettes de canard du chef	Pain navette, garniture vol-au-vent Riz	<b>Fromage blanc</b> indiv. sucré soit : coupelle de confiture d'abricots, sucre roux, chocolat en poudre	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> baguette, Kiri coupelle, jus de raisin (100 % jus) <b>Élémentaire:</b> baguette, Kiri coupelle, fruit, jus de raisin (100 % jus)
jeudi	<b>07 ***LA CHANDELEUR**ET**MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIO***</b> <b>Salade verte BIO et gouda AGB</b> Salade verte BIO et gouda AGB (vinaigrette moutarde)	Sauté de bœuf AGB sauce caramel Carottes BIO à la crème	<b>Yaourt nature BIO</b> Yaourt nature BIO	<b>Crêpe nature sucrée, chantilly</b> Crêpe nature sucrée, chantilly	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture de cerises, petit fromage frais aux fruits
vendredi	<b>08 Chou chinois</b> (vinaigrette moutarde) Céleri rémoulade	Jambon blanc* (*Jambon de dinde) Coquillettes, emmental râpé	<b>Coulommiers</b> Tomme blanche	<b>Crème dessert au caramel</b> Yaourt à la pulpe de fruits	<b>Maternelle:</b> chausson aux pommes, fruit
lundi	<b>11 Salade coleslaw</b> (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Émincé d'endives (vinaigrette moutarde)	Pavé de hoki sauce potiron crémée Riz	<b>Montcadi croûte noire</b> Gouda	<b>Mousse au chocolat au lait</b> Île flottante	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture de fraises, petit fromage frais sucré
mardi	<b>12 Velouté de potiron</b> Velouté de potiron	Rôti de porc* sauce charcutière (*Rôti de dinde) Lentilles locales mijotées	<b>Pont-l'Évêque AOP</b> Pointe de Brie	<b>Éclair parfum vanille</b> Tarte normande	<b>Maternelle:</b> pain au chocolat, coupelle de compote de pommes et ananas allégée en sucre
mercredi	<b>13 Friand au fromage</b> Crêpe au fromage	Bœuf façon bourguignon (champignons, oignons, tomates, vin rouge, persil) Carottes fraîches au persil	<b>Petit fromage frais nature</b> Fromage frais sur coulis de fruits	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> gâteau moelleux au citron, flan à la vanille nappé caramel <b>Élémentaire:</b> gâteau moelleux au citron, flan à la vanille nappé caramel, jus d'orange
jeudi	<b>14 Radis roses et beurre</b> Émincé de chou blanc	Escalope de dinde sauce dijonnaise Purée de choux de Bruxelles au fromage	<b>Carré</b> Tomme blanche	<b>Compote de pommes et abricots allégée en sucre</b> Abricots au sirop	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture d'abricots, fruit
vendredi	<b>15 ***TOURNOI DES 6 NATIONS***</b> <b>Dips de carottes, houmous betterave</b> Dips de carottes, houmous betterave	Poisson pané frais Frites au four et cornet	<b>Fromage blanc nature</b> Marmelade d'oranges Vermicelles au chocolat	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> baguette, Vache-qui-rit, jus de pommes
lundi	<b>18 Salade iceberg et dés de mimolette</b> Chou rouge au maïs (vinaigrette moutarde)	Couscous merguez Semoule	<b>Petit fromage frais sucré</b> Yaourt vanille	<b>Cake breton en barre et sa crème anglaise</b> Tarte pommes & rhubarbe	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture d'abricots, fruit
mardi	<b>19 ***AMUSE-BOUCHE : MÉLANGE 3 CÉRÉALES***</b> <b>Salade de riz aux crevettes</b> Salade de haricots rouges et tomates comme un chili	Sauté de dinde sauce au thym Jardinière de légumes	<b>Camembert</b> Coulommiers	<b>Pomme de producteur local</b> Pomme de producteur local	<b>Maternelle:</b> baguette et beurre, barre de chocolat, briquette de lait fraise
mercredi	<b>20 Céleri râpé aux pommes</b> Chou chinois (vinaigrette aux herbes)	Paupiette de saumon sauce façon parmentière Riz	<b>Saint-Paulin</b> Saint-Nectaire AOP	<b>Cocktail de fruits</b> Compote de pommes et cassis allégée en sucre	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture de prunes, fruit <b>Élémentaire:</b> baguette, confiture de prunes, fromage blanc nature, fruit
jeudi	<b>21 Potage tourangelles</b> Potage tourangelles	Sauté de bœuf printanier Gratin dauphinois	<b>Petit Cotentin</b> Bûche mélangée	<b>Assiette de fruits d'hiver (orange - kiwi)</b> Assiette de fruits d'hiver (orange - kiwi)	<b>Maternelle:</b> viennoiserie, coupelle de compote de pêches allégée en sucre
vendredi	<b>22 ***ANIMATION : LES PAS PAREILS***</b> <b>Carottes râpées</b> Pomelos et sucre	Pavé de colin sauce tomate Purée de potiron et pommes de terre	<b>Tomme noire</b> Cœur de Dame	<b>Milkquik du chef (lait local)</b> Milkquik du chef (lait local)	<b>Maternelle:</b> pain d'épices et beurre, fruit
lundi	<b>25 Émincé de chou blanc et raisins secs</b> Émincé d'endives aux croûtons (vinaigrette à l'huile d'olive citron)	Bolognaise de bœuf charolais Spaghetti	<b>Saint-Paulin</b> Mimolette	<b>Fromage frais sur coulis de fruits</b> Liégeois à la vanille	<b>Maternelle:</b> baguette, emmental, fruit <b>Élémentaire:</b> baguette, emmental, fruit
mardi	<b>26 Potage cultivateur</b> Potage cultivateur	Omelette, Ketchup Pommes smile	<b>Yaourt à la pulpe de fruits</b> Yaourt nature	<b>Fruit au choix</b> Fruit au choix	<b>Maternelle:</b> croissant, fruit <b>Élémentaire:</b> croissant, yaourt à boire à la fraise, fruit
mercredi	<b>27 Salade de mâche et betteraves rouges</b> Carottes râpées (vinaigrette moutarde)	Pilon de poulet au jus Épinards branches au gratin	<b>Pont-l'Évêque AOP</b> Pointe de Brie	<b>Gâteau basque</b> Doughnut	<b>Maternelle:</b> Petit beurre (biscuit), compote de pommes et cassis allégée en sucre <b>Élémentaire:</b> Petit beurre (biscuit), compote de pommes et cassis allégée en sucre, briquette de lait fraise
jeudi	<b>28 Pâté de mousse de canard et cornichons</b> Œuf dur sur lit de salade verte (mayonnaise dosette)	Sauté de veau LBR Marengo (tomates et champignons) Ratatouille à la niçoise et blé	<b>Petit Moulé</b> Cœur de Dame	<b>Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice</b> Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice	<b>Maternelle:</b> baguette, confiture de fraises, fruit <b>Élémentaire:</b> baguette, confiture de fraises, Fromage blanc nature, fruit

Les plats indiqués en gras sont servis à table. Dans les restaurants en libre-service, tous les plats sont proposés.

\*Plat à base de porc (\*Plat de remplacement)

\*\* Pour les élémentaires : les goûters sont fournis les mercredis et les vacances.