

Les informations utiles
sur les allergènes
sont disponibles sur le site
<https://guyancourt.so-happy.fr/>

Qu'est-ce qu'on mange en novembre ?

Ces menus sont susceptibles
d'être modifiés.
Retrouvez ces menus
sur www.ville-guyancourt.fr



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL ET GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER**
lundi	02 Mâche et croûtons Céleri râpé aux pommes (vinaigrette au cumin)	Poulet rôti Pâtes	Pont-l'Évêque AOP Edam	Compote de pommes et abricots allégée en sucre Cocktail de fruits	Maternelle: baguette, barre de chocolat au lait, fruit
mardi	03 Carottes râpées Émincé d'endives (vinaigrette moutarde)	Sauté de porc* sauce dijonnaise (moutarde) (*Sauté de dinde) Lentilles locales mijotées	Fraidou Gouda	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Maternelle: marbré au chocolat, fruit
mercredi	04 Velouté de potiron à la vache-qui-rit	Bifteck haché charolais, sauce tomate basilic Petits pois mijotés	Fromage blanc nature Petit fromage frais nature	Banane, Chantilly, sauce chocolat	Maternelle: baguette, Gouda, compote de pommes et vanille allégée en sucre Élémentaire: baguette, Gouda, compote de pommes et vanille allégée en sucre, jus d'orange
jeudi	**MENU BIO** Taboulé aux légumes BIO	Omelette BIO Purée d'épinards et pommes de terre BIO	Camembert BIO	Fruit BIO	Maternelle: croissant, jus de pommes
vendredi	**LE VENDÉE GLOBE** Tartinade de haricots blancs du chef	Cotriade (dés de poisson PDU, carottes, poireaux, pommes de terre, moules)	Tomme noire	Gâteau vendéen du chef	Maternelle: baguette, confiture de fraises, fruit
lundi	09 Salade de betteraves rouges Salade de haricots verts et maïs (vinaigrette moutarde)	Pommes de terre au fromage à tartiflette Salade verte	Fromage blanc indiv. sucré soit : confiture de fraises, miel coupelle, sucre de canne CE	Fruit au choix	Maternelle: baguette, confiture d'abricots, briquette de lait fraise
mardi	10 Chou chinois (vinaigrette moutarde) Pomelos et sucre	Meunière colin d'Alaska PDU et quartier de citron Gratin de courgettes	Cantadou ail et fines herbes Saint-Paulin	Éclair parfum chocolat Brownie	Maternelle: baguette et beurre, barre de chocolat, fruit
mercredi	11	FÉRIÉ			
jeudi	12 Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)	Sauté de bœuf sauce poivrade (oignons, carottes, vinaigre, herbes) - Semoule	Pointe de Brie Munster AOP	Fruit au choix	Maternelle: gaufrettes à la noisette, petit fromage frais sucré
vendredi	***LES PAS PAREILS*** Salade iceberg et croûtons Chou rouge (vinaigrette à l'échalote)	Escalope de dinde Mousseline de carotte, orange, gingembre Penne rigate	Emmental râpé Yaourt nature local de Sigy	Compote de pommes et framboises allégée en sucre Pêches au sirop	Maternelle: pain au chocolat, fruit
lundi	16 Duo de cœurs de palmiers et maïs Brisures de chou fleur (vinaigrette moutarde)	Sauté de bœuf sauce hongroise Pommes noisettes	Saint-Paulin Tomme noire	Assiette de fruits frais	Maternelle: baguette, confiture de myrtilles, fromage blanc aromatisé
mardi	17 Mélange batavia iceberg, pommes et oranges Soja à l'asiatique (vinaigrette moutarde)	Pané de blé, graines, emmental, épinards Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)	Cantal AOP Mimolette	Crème dessert au chocolat Yaourt à la pulpe de fruits	Maternelle: viennoiserie, fruit
mercredi	18 Salade d'endives et pommes (vinaigrette moutarde à l'ancienne) Céleri rémoulade	Boulettes au mouton sauce marocaine Spaghetti, emmental râpé	Fromage blanc indiv. sucré soit : coupelle de gelée de groseilles, sucre de canne CE	Compote de pommes et bananes allégée en sucre Morceaux d'ananas au sirop	Maternelle: baguette, Samos, fruit Élémentaire: baguette, Samos, fruit, jus de pommes
jeudi	**MISSION ANTI-GASPI : FINIS TON PAIN!** Potage de haricots blancs	Rôti de dinde au caramel Épinards branches en béchamel	Petit Moulé Bûche de chèvre	Fruit au choix	Maternelle: cake au chocolat du chef (farine locale), compote de pommes et poires allégée en sucre
vendredi	20 Rillettes de canard du chef	Poisson PDU en paprika de la carotte (purée de carottes, pommes de terre et paprika)	Coulommiers Tomme blanche	Poire de producteur local	Maternelle: baguette et beurre, miel, yaourt à la pulpe de fruits
lundi	23 Salade de betteraves Poireaux aux herbes (vinaigrette moutarde)	Poisson pané frais et quartier de citron Haricots verts et riz	Edam Mimolette	Fruit au choix	Maternelle: étoile fourrée à la framboise, yaourt à boire aromatisé fraise
mardi	24 Mâche et croûtons Émincé de chou rouge (vinaigrette moutarde)	Hachis parmentier charolais du chef	Bûche mélangée Pointe de Brie	Île flottante et sa crème anglaise Crème dessert au caramel	Maternelle: baguette, confiture d'abricots, fruit
mercredi	25 Pizza tomate et fromage Tarte au fromage	Manchons de poulet Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Pont-l'Évêque AOP Saint-Nectaire AOP	Crème dessert à la vanille Fromage frais sur coulis de fruits	Maternelle: baguette viennoise, fruit Élémentaire: baguette viennoise, yaourt nature sucré, fruit
jeudi	26 Carottes râpées locales (vinaigrette balsamique)	Rôti de veau LR sauce forestière (champignons) Chou fleur en béchamel	Yaourt nature Yaourt à la noix de coco	Tarte normande Tarte aux abricots	Maternelle: baguette, barre de chocolat au lait, fruit
vendredi	***AMUSE-BOUCHE : RADIS NOIR*** Potage paysan (navets, céleri, carottes, pommes de terre)	Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés	Saint-Môret Gouda	Fruit au choix	Maternelle: baguette, gelée de groseilles, fromage blanc nature
lundi	30 Salade verte et maïs Radis roses et beurre	Carbonara* (* Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) Penne rigate et emmental râpé	Camembert Carré	Liégeois chocolat Yaourt vanille	Maternelle: cake breton en barre, fruit

Les informations utiles sur les allergènes sont disponibles sur le site <https://guyancourt.so-happy.fr/>

Qu'est-ce qu'on mange en décembre ?

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés. Retrouvez ces menus sur www.ville-guyancourt.fr



HORS D'ŒUVRE

PLAT PRINCIPAL ET GARNITURE

FROMAGE

DESSERT

GOÛTER**

mardi	01 Mortadelle* (* Pâté de mousse de canard) Saucisson à l'ail* et cornichons	Pavé de colin sauce à l'oseille Gratin dauphinois	Fromage blanc indiv. sucré soit : confiture d'abricots, sucre roux, dosedette de sucre blanc	Fruit au choix	Maternelle : baguette, confiture de fraises, compote de pommes et bananes allégée en sucre
mercredi	02 Potage de haricots verts	Bœuf façon bourguignon (champignons, oignons, tomates, extrait de raisin rouge, persil) Purée de courge butternut BIO	Saint-Paulin Cantal AOP	Pomme de producteur local	Maternelle : baguette et beurre, barre de chocolat, briquette de lait fraise / Élémentaire : baguette et beurre, barre de chocolat, compote de pommes et abricots allégée en sucre, briquette de lait fraise
jeudi	03 Taboulé Salade mexicaine	Œuf à la florentine (épinards)	Camembert Bûche mélangée	Fruit au choix	Maternelle : chausson aux pommes, fromage blanc aromatisé
vendredi	04 Salade d'endives et pommes (vinaigrette moutarde) Pomelos et sucre	Rôti de dinde sauce crème et champignons Carottes	Petit fromage frais nature Yaourt à la pulpe de fruits	Gâteau cacao façon financier du chef	Maternelle : baguette, Kiri coupelle, fruit
lundi	07 Salade de lentilles Salade de pommes de terre aux herbes et dés de mimolette	Nuggets de blé, Ketchup Haricots verts au persil	Gouda Montboissié	Assiette de fruits frais	Maternelle : baguette, emmental, compote de pommes et fraises allégée en sucre
mardi	08 Mélange batavia iceberg, pommes et oranges Chou blanc (vinaigrette moutarde)	Sauté de bœuf façon Stroganoff Ratatouille et semoule	Tomme blanche Munster AOP	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Maternelle : baguette, barre de chocolat au lait, jus d'orange
mercredi	09 Crêpe au fromage Friand au fromage	Poulet rôti Coquillettes, emmental râpé	Yaourt à la noix de coco Yaourt nature	Fruit au choix	Maternelle : pain au chocolat, fruit Élémentaire : pain au chocolat, yaourt aromatisé, fruit
jeudi	10 **AMUSE-BOUCHE : COMPOTÉE MANGUE TANDOORI** Potage de légumes variés	Céleri'mentier de poisson Salade verte (vinaigrette moutarde)	Fraidou Edam	Poire de producteur local	Maternelle : brownie, petit fromage frais sucré
vendredi	11 Salade de mâche et betteraves rouges Haricots mungo à l'asiatique (vinaigrette aux herbes)	Échine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde) (* Rôti de dinde) Petits pois mijotés	Fromage blanc nature Yaourt nature brassé	Choux à la crème Gâteau basque	Maternelle : baguette et beurre, miel, fruit
lundi	14 Céleri râpé Émincé d'endives et pommes (vinaigrette moutarde)	Sauté de bœuf façon cervoise (carottes, jus de pommes, tomates) Boulgour	Vache-qui-rit Saint-Paulin	Fruit au choix	Maternelle : baguette, gelée de groseilles, fromage blanc nature
mardi	15 Salade verte, croûtons Chou rouge (vinaigrette d'agrumes)	Curry de légumes et pommes de terre	Edam Mimolette	Crème dessert au caramel Fromage frais sur coulis de fruits	Maternelle : roulé framboise individuel, fruit
mercredi	16 Salade de blé aux petits légumes Betteraves et maïs (vinaigrette moutarde)	Boulettes au mouton sauce façon orientale (oignons, tomates, persil, ail, épices) Chou fleur en béchamel	Fromage blanc nature Yaourt vanille	Fruit au choix	Maternelle : baguette, Six de Savoie, jus de pommes Élémentaire : baguette, Six de Savoie, compote de pommes et ananas allégée en sucre, jus de pommes
jeudi	17 ***REPAS DE NOËL*** / Cake au saumon sauce crème, ciboulette et citron vert	Pavé de dinde LBR, sauce châtaigne et champignons Potatoes	Petit Louis	Pâtisserie au chocolat Père Noël en chocolat	Maternelle : baguette, barre de chocolat au lait, fruit
vendredi	18 Carottes râpées locales (vinaigrette moutarde)	Pavé de merlu sauce ciboulette Épinards béchamel et riz	Pointe de Brie Cantal AOP	Compote de poires allégée en sucre Cubes de pêche au sirop	Maternelle : viennoiserie, fruit
lundi	21 Salade de betteraves rouges (vinaigrette moutarde) Macédoine mayonnaise	Beignets de calamar et quartier de citron Purée de brocolis et pommes de terre	Saint-Nectaire AOP Gouda	Fruit au choix	Maternelle : gaufre nappée au chocolat, petit fromage frais nature / Élémentaire : gaufre nappée au chocolat, petit fromage frais nature, jus d'orange
mardi	22 Salade coleslaw Salade iceberg et mozzarella (vinaigrette moutarde)	Boulettes bœuf charolais charcutière (oignons, cornichons, moutarde) Penne rigate, emmental râpé	Yaourt nature Fromage blanc sucré	Morceaux d'ananas au sirop Compote de pommes et cassis allégée en sucre	Maternelle : baguette, Chanteneige, fruit Élémentaire : baguette, Chanteneige, fruit, jus de pommes
mercredi	23 Salade florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons) Émincé d'endives et oranges (vinaigrette au fromage blanc)	Sauté de veau LR sauce diabolotin Haricots beurre	Petit Cotentin Bûche de chèvre	Beignet aux pommes Doughnut	Maternelle : baguette, confiture de fraises, fruit Élémentaire : baguette, confiture de fraises, fruit, yaourt à boire aromatisé vanille
jeudi	24 Potage cultivateur (carottes, pommes de terre, poireaux, chou fleur, céleri, haricots verts, petits pois)	Chili sin carne (haché végétal) Riz	Carré Camembert	Poire de producteur local	Maternelle : croissant, yaourt nature / Élémentaire : croissant, yaourt nature, compote de pommes et bananes allégée en sucre
vendredi	25	FÉRIÉ			
lundi	28 Salade de pommes de terre aux herbes Salade de haricots blancs et cerfeuil	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde) Petits pois extra fins	Saint-Paulin Pont-l'Évêque AOP	Fruit au choix	Maternelle : baguette, confiture d'abricots, briquette de lait chocolaté / Élémentaire : baguette, confiture d'abricots, compote de pommes et fraises allégée en sucre, briquette de lait chocolaté
mardi	29 Potage tourangelles	Omelette Duo de carottes orange et jaunes au persil	Petit fromage frais nature Yaourt à la pulpe de fruits	Tarte au flan Tarte au citron meringuée	Maternelle : baguette viennoise, fruit / Élémentaire : baguette viennoise, yaourt à boire aromatisé fraise, fruit
mercredi	30 Pâté de campagne* Salami* et cornichons (* Pâté de mousse de canard)	Filet de lieu sauce aux agrumes Macaroni, emmental râpé	Coulommiers Bûche mélangée	Fruit au choix	Maternelle : baguette et beurre, barre de chocolat, jus de raisins (100% jus) / Élémentaire : baguette et beurre, barre de chocolat, yaourt nature sucré, jus de raisins (100% jus)
jeudi	31 Choux bicolores (vinaigrette à l'huile d'olive citron) Pomelos et sucre	Tartiflette* (* Tartiflette de dinde)	Yaourt nature local de Sigy	Compote de pommes et bananes allégée en sucre Cocktail de fruits	Maternelle : cake breton en barre, fruit / Élémentaire : cake breton en barre, fromage blanc aromatisé, 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.