

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

<p>TOMATES + VINAIGRETTE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> 		<p>COLESLAW</p> 	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHON S/P, S/V: ŒUF DUR + MAYONNAISE</p>
<p>RAVIOLIS AU BŒUF S/V : RAVIOLIS AU TOFU BIO</p>	<p>FILET DE HOKI SAUCE CARI</p> 		<p>SAUTÉ DE VEAU A L'ESTRAGON S/V: OMELETTE PIPERADE</p>	<p>BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE</p>
	<p>CHOUX FLEURS BECHAMEL</p>		<p>RIZ BIO/ RATATOUILLE BIO</p> 	 <p>COQUILLETES BIO</p>
<p>FROMAGE RÂPÉ</p> <p>A ASSOCIER AVEC LE PLAT</p>	<p>BUCHE LAIT DE MELANGE</p>		<p>PAVÉ 1/2 SEL</p>	 <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>
 <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TARTE ABRICOT</p>		 <p>GELIFIÉ VANILLE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> 

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

CONCOMBRE BULGARE	SALADE VITAMINÉE (iceberg, mandarine) + VINAIGRETTE			
ESCALOPE DE POULET AUX HERBES S/V : NUGGETS VEGETAL + KETCHUP	FALAFELS SAUCE COLOMBO		<b>FERIE</b>	
GIROMONADE	SEMOULE BIO 			
EDAM	CANTAL AOP 			
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES			

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> 	<p>TOMATE BASILIC + VINAIGRETTE</p> 		<p>MORTADELLE S/P, S/V: TERRINE DE LEGUMES SAUCE LEGERE</p>	<p>ICEBERG + VINAIGRETTE</p>
<p>VIENNOISE DE VOLAILLE + KETCHUP S/V: QUENELLE NATURE SAUCE CREME</p> 	<p>MARMITE DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC</p> 		<p>SAUTÉ DE BŒUF PIZZAIOLO S/V : PANÉ SARRASIN SAUCE TOMATE</p>	<p>POULET MOUTARDE DE MEAUX S/V: BOULETTE VEGETALE MOUTARDE DE MEAUX</p>
<p>PURÉE D'ÉPINARDS</p>	<p>RIZ BIO</p> 		<p>HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS</p> 	<p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> 
<p>COULOMMIERS</p>	<p>MOZZARELLA</p> <p>A ASSOCIER AVEC L'ENTREE</p>		<p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>GOUDA</p> <p>A ASSOCIER AVEC L'ENTREE</p>
<p>FRUIT DE SAISON</p> 	<p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p> 		<p>FRUIT DE SAISON</p> 	<p>COMPOTE POMME CASSIS</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

JOURNEE DE LA BIODIVERSITÉ

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

	<p>PASTEQUE</p>		<p>RADIS + BEURRE</p>	<p>ICEBERG + VINAIGRETTE</p>
<p>FERIE</p>	<p>BOULETTES VEGETALES SAUCE MIEL ABRICOT</p>		<p>RÔTI DE BŒUF SAUCE TARTARE</p> <p>S/V : CRÊPE AU FROMAGE</p>	<p>BRANDADE DE POISSON</p>
	<p>COURGETTES PERSILLÉES</p>		<p>SEMOULE / PIPERADE</p>	
	<p>VACHE QUI RIT BIO</p>		<p>BRIE</p>	<p>VELOUTE AUX FRUITS</p>
	<p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p>		<p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI









MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE</p>  	<p>MELON</p> 		<p>MAQUEREAU A LA TOMATE</p>	<p>COLESLAW BIO</p> 
<p>BLANQUETTE DE VEAU S/V : PANÉ SARRASIN LENTILLES SAUCE CREME CHAMPIGNONS</p>	<p>FILET DE HOKI SAUCE NANTUA</p>		<p>PIZZA VEGETARIENNE</p>	<p>POISSON PANÉ + CITRON</p> 
<p>RIZ BIO</p> 	<p>PURÉE D'ÉPINARDS</p>		<p>SALADE VERTE</p>	<p>PURÉE DE POMME DE TERRE</p>
<p>BUCHE LAIT DE MELANGE</p>	<p>CAMEMBERT</p>		<p>MOZZARELLA</p> <p>A ASSOCIER AVEC LE PLAT</p>	<p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> 
<p>COMPOTE D'ABRICOT</p>	<p>FLAN PATISSIER</p>		<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> 

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

ICEBERG + VINAIGRETTE	PASTEQUE 		SALADE DE MAIS, TOMATES ET CONCOMBRES	CAROTTES RÂPÉES VINIAGRETTE
ESCALOPE DE POULET MILANAISE S/V: CROC FROMAGE	 SAUTÉ DE VEAU AU ROMARIN S/V : TARTE AUX POIREAUX		COCOTTE DE LENTILLES A L'INDIENNE	FILET DE HOKI SAUCE AUREORE 
 SEMOULE BIO + SAUCE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 		 RIZ BIO	COQUILLETES BIO 
 EMMENTAL A ASSOCIER AVEC L'ENTREE	 PETIT SUISSE AROMATISÉ		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON 	COOKIE		MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	PECHE AU SIROP

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> 	<p>MELON VERT</p>		<p>SALADE GRECQUE</p>	<p>SAUCISSON SEC + CORNICHON S/P, S/V: ŒUFS DURS MAYONNAISE</p>
<p>ROUGAIL DE POISSON</p>	<p>PIZZA DE SAISON</p>		<p>SAUTÉ DE BŒUF PIZZAIOLO S/V : NUGGETS VEGETAL</p>	<p>FILET DE HOKI SAUCE CREME</p> 
<p>RIZ BIO PILAF</p> 	<p>SALADE VERTE</p>		<p>POMMES VAPEUR</p>	<p>GIROMONADE</p>
<p>TOMME BLANCHE</p>	<p>CANTAL</p>		<p>CAMEMBERT</p>	<p>GOUDA</p>
<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>		 <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

CEUFS DURS + MAYONNAISE	PASTEQUE		MELON/ PASTEQUE	TOMATES AUX OLIVES + VINAIGRETTE
ROULÉ AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES S/P, S/V : BOULETTE VEGETALE AUX OLIVES		SANDWICH AU THON	HOKI SAUCE CIBOULETTE 
POÊLÉE MÉRIDIONALE	LENTILLES		CHIPS	CHOUX FLEURS BIO PERSILLÉS 
VELOUTÉ AUX FRUITS	CHANTENEIGE		YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON 	GELIFIE CARAMEL		LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VILLE DE GOUVIEUX - RESTAURATION SCOLAIRE

 TABOULE A LA SEMOULE BIO	MACEDOINE MAYONNAISE		MELON	SALADE FARANDOLE (radis, mais, iceberg, chou blanc)
POULET TANDOORI S/V : GALETTE DE SOJA SAUCE TANDOORI	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE S/V : PANÉ SARRASIN LENTILLES SAUCE TOMATE		RÔTI DE DINDE AU JUS S/V: BOULETTE VEGETALE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
COURGETTES PERSILLÉES	SEMOULE BIO + SAUCE 		MACARONI	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
BRIE	SAINT PAULIN		EMMENTAL	CREME ANGLAISE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON 		COMPOTE DE POIRES + SPECULOOS	MOELLEUX AU CHOCOLAT

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »