



MENU SCOLAIRE Gareout – Septembre 2025

Labels Egalim : Produit issu de Label Rouge Menu végétarien Haute valeur nutritionnelle Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine Appellations : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème	LUNDI 01 Septembre C'est la rentrée	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre Menu Bio	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
	 Palerond de bœuf Les quinchis à Rome Cantal jeune AOP Lemon cake F. blanc / fruit / biscuit	 Rôt de porc Lentilles en sauce Semoule Bleu-bresse Fruit de saison Yaourt vanille / pain croissant	 Boulettes d'agneau Gratin d'épinards Emmental Fruit de saison petits suisses / sablé / fruit	 Steak de veau en sauce Semoule Yaourt vanille Cocktail de fruits f. blanc / fruit / pain confiture	 Lieu jaune sauce vierge Poêlée de petits légumes Brie Fraises Yaourt aux fruits / compote / fruit
LUNDI 08 Septembre Menu veggie	 Omelette au fromage Ratatouille Tomme blanche Salade de fruits Yaourt / compote / pain miel	 Saucisse Saucisse végétale Lentilles et carottes Edam Pomme P. suisse aromatisée / fruit / biscuit	 Plan de courgette Pommes de terre sautées Kiri Compote maison Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	 Dinde aux champignons Pâtes Tomme grise Yaourt aux fruits Pain / fromage / compote	 Colin sauce safranée Riz Comté AOP Liégeois au chocolat F. blanc / fruit / barre bretonne
LUNDI 15 Septembre	 Daube de bœuf Carottes rôties Yaourt Banane Yaourt aux fruits / compote / fruit	 Rôt de veau Pâtes Saint-neictaire AOP Entremet aux fruits rouges Fruit / pain / fromage	 Boulettes Haricots verts Yaourt Crème dessert P. suisse / marbré / compote	 Rôt de dinde Chou de Bruxelles Faiselle Fruit de saison Fruit / pain confiture / yaourt	 Quenelles en sauce Haricots plats Cantalais Melon Fruit / biscuit / F. blanc
LUNDI 22 Septembre Menu veggie	 Omelette Petits pois Mimolette Cocktail de fruit Compote / pain / fromage	 Escalope panée, citron Petits pois Fromage blanc Mousse au chocolat Fruit / gâteau maison	 Gardianne de taureau Polenta Tomme catalane AOP Yaourt au citron Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	 Omelette Epinards à la crème Edam Banane rôti Fruit / barre bretonne / f. blanc	 Poisson meunier Tian de légumes Fromage Melon Compote / pain miel / p. suisse
LUNDI 29 Septembre Menu bio	 Salade de tomates Chili con carn Haricots rouges Yaourt Compote maison Fruit / p. suisse aromatisée / sablé	 Salade de concombre Sauté de dinde Pâtes Brie Gâteau maison Compote / f. blanc / pain confiture			
LUNDI 02 Octobre					

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacés, mollusques, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

01/08/2025