



# Le Menu de la Cantine

Ville de  
Garéoult



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
Steak haché au jus Coquillettes Brie à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de pépinettes <b>Omelette BIO au fromage</b> <b>Haricots verts BIO</b> Glace	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Pommes rissolées Gouda à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Sauté de bœuf au jus <b>Carottes BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Notre pizza au fromage Colin MSC sauce aigre douce Riz IGP <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Pain - confiture Fromage blanc sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Fromage Pain <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Brownie à découper Lait 1/2 écrémé <b>Purée de fruits BIO</b>	Palmito Yaourt aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<b>Végé</b> Petit épeautre pilaf <b>et courgettes BIO</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Tajine de bœuf Semoule Camembert à la coupe Flan caramel	Toast de chèvre chaud Quenelles sauce oignons <b>Végé</b> <b>Petits pois BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> <b>Ratatouille BIO</b> Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Tomates cerises et billes de mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis <b>Notre feuilleté aux pommes</b>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Les Menu Plaisir**

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Tempête de boulettes**



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<b>Curry de dinde Label Rouge</b> Boulgour Saint paulin à la coupe Liégeois vanille	Salade de coquillettes à la tapenade <b>Colin MSC sauce tomate</b> Galettes de légumes Fruit de saison BIO	<b>Moussaka BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe Brownie	Paleron de bœuf au jus <b>Petits pois carottes BIO</b> Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO	<b>Salade à la grecque BIO (concombres, tomates, olives)</b> Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>
<b>Goûter</b>				
Pain - Pâte à tartiner Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Fromage Pain Purée de fruits BIO	Pain - confiture Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Marbré à découper Lait 1/2 écrémé Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<b>Colin MSC meunière et citron</b> Purée de courgettes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Rôti de veau au jus Pommes noisettes Emmental à la coupe Mousse au chocolat	<b>Salade de riz IGP mexicaine</b> Beignets de calamar et citron <b>Choux fleur BIO sauce mornay</b> Fruit de saison BIO	<b>Nos lasagnes de légumes du soleil BIO</b> <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b> Notre gâteau madeleine	Taboulé <b>Poulet rôti Label Rouge aux herbes de Provence</b> Haricots verts BIO Fruit de saison BIO

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**Des menus végétariens pour diversifier les protéines** EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Raviolis de bœuf sauce provençale</p> <p>Glace</p>	<p><b>Végé</b> <b>Omelette BIO</b></p> <p><b>Ratatouille BIO</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Tomates BIO</b></p> <p>Parmentier <b>de lieu MSC</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Notre quiche au fromage</b></p> <p>Rôti de porc sauce échalote</p> <p><b>Petits pois carottes BIO</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Paëlla IGP</b></p> <p><b>de dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de pommes bananes BIO</b></p>



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien**  
**Aide UE à destination des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.