



MENU SCOLAIRE Gareoul – Septembre 2025

Labels Egalim : Produit issu de Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine AOC Nos engagements : 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	 Rôti de porc Lentilles en sauce Semoule Bleu-bresse Fruit de saison Yaourt vanille / pain croissant / confiture	 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 Yaourt aux fruits / compote / fruit
	LUNDI 08 Septembre Menu veggie	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre Menu bio / veggie	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
	 Omelette au fromage Ratatouille Tomme blanche Salade de fruits Yaourt / compote / pain miel	 Saucisse Saucisse végét Lentilles et carottes Edam Pomme P. suisse aromatisée / fruit / biscuit	 Flan 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	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre Menu bio	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
	 Daube de bœuf Carottes rôties Yaourt Banane Yaourt aux fruits / compote / fruit	 Rôti de veau Pâtes Saint-neictaire AOP Entremet aux fruits rouges Fruit / pain / fromage	 Boulettes Haricots verts Yaourt Crème dessert P. suisse / marbré / compote	 Rôti de dinde Chou de Bruxelles Faissette Fruit de saison Fruit / pain confiture / yaourt	 Quenelles en sauce Haricots plats Cantalais Melon Fruit / biscuit / F. blanc
	LUNDI 22 Septembre Menu veggie	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre Menu veggie	VENDREDI 26 Septembre
	 Omelette Petits pois Mimoleite Cocktail de fruit Compote / pain / fromage	 Escalope pané, 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	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
	 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			

Sous réserve d'approvisionnement

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

01/08/2025