CANTINE SCOLAIRE GAREOULT – Novembre 2025

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture biologique

Label Rouge

Menu végétarien

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

Produit local

Dessert maison

Viande d'origine France

100% fraîcheur

Menu végétarien

Menu à thème

Goûter

LUNDI 27 Octobre	MARDI 28 Octobre	MERCREDI 29 Octobre	JEUDI 30 Octobre	VENDREDI 31 Octobre
LUNDI 03 Novembre	**MARDI 04 Novembre**	**MERCREDI 05 Novembre**	**JEUDI 06 Novembre**	**VENDREDI 07 Novembre**
		Menu Veggie		**Menu Bio**
Tagliatelles au saumon Tomme catalane AOP Fruit de saison	Jambon braisé Pané végétal Poélée de pomme de terre et légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison	Pâtes bolognaise végé Comté AOP Clémentine, biscuit	Daube de boeuf Gnocchis Yaourt Compote pomme coing	Porc grillé à la moutarde Omelette au fromage Gratin de pomme de terre, chou fleur Kiri Fruit de saison
Pain / fromage / compote	Pain / fromage / compote	Pain confiture / compote / yaourt	fruit / madeleine / f.blanc	Gâteau chocolat / compote / yaourt
LUNDI 10 Novembre	**MARDI 11 Novembre**	**MERCREDI 12 Novembre**	**JEUDI 13 Novembre**	**VENDREDI 14 Novembre**
		Menu Veggie		**Menu BIO**
Filet de colin sauce blanche Riz pilaf Emmental Poire cuite sauce au chocolat	**Férié**	Omelette Gratin de pâtes aux brocolis Vache qui rit Fruit de saison	Curry de poulet Riz créole aux poivrons grillés Gouda Salade de fruit	Rôti de dinde Purée pomme de terre carotte Fromage blanc Compote
Pain Confiture / fruit / petit suisse		Pain chocolat / compote / f.blanc	marbré / fruit / petit suisse	Pain / fromage / fruit
LUNDI 17 Novembre	**MARDI 18 Novembre**	**MERCREDI 19 Novembre**	**JEUDI 20 Novembre**	**VENDREDI 21 Novembre**
	Menu des USA		**Menu veggie**	**Menu BIO**
Quenelle en sauce nantua Riz Tomme AOP Fruit de saison	Steak hâché Mac and cheese Edam Crumble aux pommes	Blanquette de veau Pâtes torti Saint nectaire AOP Fruit de saison	Canellonis aux légumes Kiri Compote de poire	Boulettes de boeuf en sauce Semoule Yaourt Fruit de saison
pain miel / Fruit / yaourt	Barre bretonne / compote / yaourt	Pain confiture / compote / f.blanc	Gâteau maison / Fruit / petit suisse	Pain / fromage / compote
LUNDI 24 Novembre	**MARDI 25 Novembre**	**MERCREDI 26 Novembre**	**JEUDI 27 Novembre**	**VENDREDI 28 Novembre**
	Menu Royal	**Menu bio**		**Menu veggie**
Filet de lieu jaune sauce citron Boulgour Emmental Crème dessert a la vanille	Cordon bleu Pomme de terre sautés Yaourt nature Raisins	Poulet basquaise Blé Babybel Compote maison	Lasagnes de boeuf Yaourt nature Fruit de saison	Tortillas de pomme de terre Salade verte Cantal jeune AOP Compote maison
Pain pâte à tartiner / Fruit / f.blanc	Pain / fromage / compote	Quatre-quarts / Fruit / petit suisse	Biscuit nature / compote / f.blanc	pain chocolat / Fruit / yaourt fruits

Sous réserve d'approvisionnement

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

21/08/2025