

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Octobre 2025

	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
Labels Egalim :			<i>Menu bio</i>		<i>Menu veggie</i>
Produit issu de l'agriculture biologique			Steak sauce tomate	Daube Provencale	Lasagnes aux légumes
Label Rouge			Ratatouille	Pate coude	
Menu végétarien			Yaourt vanille	Brie	Cantal jeune AOP
Haute valeur environnementale			Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés
Appellation d'origine protégée			Gâteau / compote	Gâteau / compote	Pain confiture / Fruit / Yaourt
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 06 Octobre	MARDI 07 Octobre	MERCREDI 08 Octobre	JEUDI 09 Octobre	 VENDREDI 10 Octobre
		<i>Menu veggie</i>	<i>Menu bio</i>		
	Pesca de colin meunière MSC	Omelette aux fromages	Boulettes de boeuf provençal	Sauté de poulet au curry	Goulash de boeuf
	Carottes vichy	Brocolis sautés	Semoule	Gratin de courge	Polenta
	Camembert	Gouda	Vache kiri	Brie	Tome de savoie IGP
	Liégeois Vanille	Crème dessert	Fruit de saison	Gâteau Maison	Compote maison
	Pain / chocolat noir / Yaourt	Yaourt / Fruit	Pain chocolat noir / compote	Kiri gouter / Compote	Pain confiture / Compote
	LUNDI 13 Octobre	MARDI 14 Octobre	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 Octobre	 VENDREDI 17 Octobre
		<i>L'Afrique</i>	<i>L'Océanie</i>	<i>L'Amérique</i>	<i>L'Asie</i>
	Filet de merlu à l'oseille	Couscous royal	Omelette au thon et aux poivrons	Wings de poulet	Porc au caramel
	Pommes terre grenailles	Sow (fromage blanc à la fleur d'oranné et à l'ananas)	Blé à la tomate	Maïs grillé	Riz cantonnais
	Petit suisse	Tarte à la coco	kiri	Edam	Yaourt nature
	Fruit de saison		Salade de fruits	Sunday	Litchis
	Yaourt / Fruit	Yaourt / pain chocolat noir / compote	Pain / fromage / Compote	Gâteau au chocolat / Yaourt	Pain confiture / Yaourt / compote
	LUNDI 20 Octobre	MARDI 21 Octobre	MERCREDI 22 Octobre	JEUDI 23 Octobre	 VENDREDI 24 Octobre
	<i>L'Europe</i>		<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>
	Fish MSC and chips (frites)	Cuisse de poulet rôti	Sauté de boeuf	Steak haché	Raviolis de légumes en sauce
	Comté AOP	Epinards à la crème	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés	Saint-nectaire AOP
	Tiramisu	Yaourt nature	Crème dessert	Fromage blanc	Compote maison
	Biscuit / yaourt / Fruit	Fruit / Yaourt	Pain chocolat noir / Compote	Cake aux pommes	Compote maison
				Yaourt / Fruit	Biscuit / compote
	LUNDI 27 Octobre	MARDI 28 Octobre	MERCREDI 29 Octobre	JEUDI 30 Octobre	 VENDREDI 31 Octobre
		<i>Menu veggie</i>	<i>Menu bio</i>		<i>Menu d'Halloween</i>
	Lieu sauce safrané	Nuggets véggie	Saucisses	Boeuf braisé	Steak du loup garou
	Gratin de chou-fleur	Pomme paillasson	Lentilles	Haricots beurre persillés	Asticots géants
	Emmental	Yaourt nature	Brie	Camembert	Fromage blanc
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Gâteau araignée
	Petits suisse / Fruit	Yaourt / pain miel / compote	Cookies / yaourt aux fruits / Compote	Pain pâte à tartiner / fruit	Pain / fromage / fruit

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.

08/09/2025

