

CANTINE SCOLAIRE GAREOULT – Novembre 2025



		LUNDI 27 Octobre MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre			
t als de Familias .		LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre MERCREDI 29 Octobre			JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre		
<u>Labels Egalim :</u>							l		1		$\overline{}$
Produit issu de											
Label Rouge	Ø.										
	₩ Δ.Ψ										
Menu végétarien	\bigvee										
Haute valeur		LUNDI 03 Novembre		MARDI 04 Novembre		MERCREDI 05 Novembre		JEUDI 06 Novembre		VENDREDI 07 Novembre	
environnementale		LONDI 03 NOVEIIIDIE		WANDI 04 NOVEIIDIE		Menu Veggie		JEODI 06 NOVEIIDIE		Menu Bio	
Appellation d'origine	0			Jambon braisé	* 3	Werld Veggle		Daube de boeuf	June 1	Porc grillé à la moutarde	T
Pêche durable		Tagliatelles au saumon	0	Pané végétal		Pâtes bolognaise végé	V	Gnocchis	yucas/	Omelette au fromage	Tuesd.
		. aga		Poélée de pomme de terre et	٧ .		V .			· ·	'
		Tomme catalane AOP	€ ASSR	légumes Yaourt aux fruits	ASIR	Comté AOP		Yaourt		Gratin de pomme de terre, chou fleur Kiri	
Appenation a origine	Æc	Fruit de saison		Fruit de saison	**	Clémentine, biscuit		Compote pomme coing		Fruit de saison	100
	.ÆC	Pain / fromage / compote		Pain / fromage / compote		Pain confiture / compote / yaourt		fruit / madeleine / f.blanc		Gâteau chocolat / compote / yaourt	
Nos engagements :		LUNDI 10 Novembre		MARDI 11 Novembre		MERCREDI 12 Novembre		JEUDI 13 Novembre VENDREDI 14 Novemb		е	
						Menu Veggie				Menu BIO	
Produit local	7	Filet de colin sauce blanche	(G)			Omelette	N #	Curry de poulet		Rôti de dinde	
		Riz pilaf		Férié		Gratin de pâtes aux brocolis	Υ .	Riz créole		Purée pomme de terre carotte	
Dessert maison	villa-	Emmental				Vache qui rit		Gouda		Fromage blanc	
Viande d'origine France	Wines/	Poire cuite sauce au chocolat				Fruit de saison		Salade de fruit	100	Compote	
	Parito	Pain Confiture / fruit / petit suisse				Pain chocolat / compote / f.blanc		marbré / fruit / petit suisse		Pain / fromage / fruit	
100% fraîcheur		LUNDI 17 Novembre		MARDI 18 Novembre		MERCREDI 19 Novembre		JEUDI 20 Novembre		VENDREDI 21 Novembre	
	2.00			Menu des USA				Menu veggie		Menu BIO	•
		Quenelle en sauce nantua	20	Steak hâché	Was !	Blanquette de veau	Marie 1	Canellonis aux légumes	V	Boulettes de boeuf en sauce	Was /
		Riz		Mac and cheese		Pâtes torti			l v	Semoule	
		Tomme AOP		Edam		Saint nectaire AOP	_	Kiri		Yaourt	
		Fruit de saison	*	Crumble aux pommes	4	Fruit de saison	***************************************	Compote de poire		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	(3)			Menu veggie	
Menu végétarien		Filet de lieu jaune sauce citron	0	Cordon bleu		Poulet basquaise		Lasagnes de boeuf	*	Tortillas de pomme de terre	V
Menu à thème		Boulgour		Pomme de terre sautés		Blé				Salade verte	V
		Emmental		Yaourt nature		Babybel		Yaourt nature		Cantal jeune AOP	● ∨
Goûter		Crème dessert a la vanille		Raisins	*	Compote maison	nide.	Fruit de saison	-	Compote maison	3 V
		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.											

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.

	•		