

# MENU SCOLAIRE GAREOULT – Fevrier 2026

	LUNDI 03 Fevrier		MARDI 04 Fevrier		MERCREDI 05 Fevrier		JEUDI 06 Fevrier		VENDREDI 07 Fevrier	
					Menu veggie				Menu bio	
<b>Labels Egalim :</b> Produit issu de l'agriculture biologique	Quiche aux légumes		Rôti de porc en sauce Rôti de dinde en sauce		Omelette à la tomate		Sauté de dinde à la crème		Mijoté de bœuf	
<b>Label Rouge</b>			Purée de pomme de terre		Riz basmati		Torti		Polenta	
<b>Menu végétarien</b>	Tomme AOP		Yaourt nature		Comté		Fromage blanc		Faisselle	
<b>Haute valeur environnementale</b>	Liégeois café		Fruit de saison		Dessert la fermière		Compote maison		Compote	
<b>LUNDI 10 Fevrier</b>	<b>MARDI 11 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 12 Fevrier</b>		<b>JEUDI 13 Fevrier</b>		<b>VENDREDI 14 Fevrier</b>		<b>Menu Bio</b>	
<b>Appellation d'origine contrôlée</b> Pêche durable	Dos de colin sauce safrané		Escalope pané, quartier de citron		Falafels à la tomate		Steak sauce au bleu		Poulet grillés	
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Gratin de riz		Pomme de terre vapeur		Semoule		Potatoes		Aubergine à la parmesane	
	Gouda		Brie		Yaourt nature		Comté AOP		Yaourt bio	
	Fruit de saison		Fruit de saison		Gâteau aux poires		Fruit de saison		Fruit de saison	
<b>Nos engagements :</b>	Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / compote		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / Compote		Yaourt / Fruit	
<b>LUNDI 17 Fevrier</b>	<b>MARDI 18 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 19 Fevrier</b>		<b>JEUDI 20 Fevrier</b>		<b>VENDREDI 21 Fevrier</b>		<b>Menu veggie</b>	
<b>Produit local</b>	Merlu rôti aux herbes		Saucisse de toulouse		Boulettes de bœuf en sauce		Sauté de veau		Omelette au fromage	
<b>Dessert maison</b>	Pomme de terre sautées		Lentilles en sauce		Mélange de céréales		Carottes vichy		Haricots verts persillés	
<b>Viande d'origine France</b>	Faisselle		Fromage Ile flottante		Yaourt bio		Cantal jeune AOP		Fromage	
	Marron suisse				Fruit de saison		Eclair au café		Fruit de saison, biscuit	
<b>100% fraîcheur</b>	Yaourt / pain chocolat noir / compote		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Yaourt		Pain confiture / Yaourt / compote		Biscuit / yaourt / Fruit	
<b>LUNDI 24 Fevrier</b>	<b>MARDI 25 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 26 Fevrier</b>		<b>JEUDI 27 Fevrier</b>		<b>VENDREDI 28 Fevrier</b>		<b>Menu veggie</b>	
<b>Plat du terroir</b>	<b>Menu Cap en Bretagne</b>		<b>Menu bio</b>							
	Moules		Gardianne de taureau (alazard)		Escalope de poulet		Moussaka		Emincé végé sauce champignons	
	Potatoes		Polenta		Petits pois à la française		Semoule		Riz	
	Edam		Brie		Tomme		Faisselle		Yaourt	
	Crêpes		Crème dessert		Fruit de saison		Riz au lait		Fruit de saison	
	Fruit / Yaourt		Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote		Petits suisses / Fruit	
<b>Menu végétarien</b>										
<b>Menu à thème</b>										

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.







