








































































































MENU SCOLAIRE GAREOULT – Mars 2026

	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENREDI 06 Mars	
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 Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème										
					Menu végété				Menu bio	
	Poisson meunier Gratin de chou-fleur Saint-nectaire past AOP Fruit de saison Pain pâte à tartiner / Fruit	    	Couscous Semoule Gouda Creme dessert au chocolat Pain confiture / Yaourt / compote	    	Hâchi parmentier végété Salade verte Fromage blanc Fruit de saison, biscuit Yaourt / Fruit / biscuit	    	Sauté de bœuf Pôlée de pomme de terre et carottes Fromage AOP Ile flottante Yaourt / compote / gâteau	    	Poulet grillés Mélange de céréales Emmental Fruit de saison Fromage blanc / Fruit / Biscuit	    
	LUNDI 09 Mars		MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENREDI 13 Mars	
					Menu végété				Menu Bio	
	Merlu sauce blanche Riz Yaourt Compote Yaourt / Compote	    	Volaille aux olives Pâtes Faisselle Fruit de saison Yaourt / Fruit	    	Tortillas de pomme de terre Salade verte Camembert Creme dessert au chocolat Pain chocolat noir / compote	    	Paupiettes de veau Purée de pomme de terre panais Fromage blanc Gâteau du chef Pain / Fromage / Fruit	    	Sauté de bœuf aux carotte Polenta Fromage Yaourt lait de vache Pain confiture / Yaourt	    
	LUNDI 16 Mars		MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENREDI 20 Mars	
					Menu bio				Menu végété	
	Quenelle de brochet sauce nantua Riz et brocolis sautés Comté AOP Flan Yaourt / pain pâte à tartiner	    	Poulet basquaise Riz arlequin Edam Salade de fruits Pain / fromage / compote	    	Rôti de porc Rôti de veau Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre) Fromage blanc Fruit de saison Pain confiture / Yaourt / Fruit	    	Blanquette de volaille Polenta cremeuse Tomme AOP Mousse au chocolat Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt	    	Omelette au fromage Poelé de légumes de saison Fromage blanc Compote maison Yaourt / fruit / biscuit	    
	LUNDI 23 Mars		MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENREDI 27 Mars	
	Menu Bienvenue chez les ch'tis				Menu bio				Menu végété	
	Waterzoï de colin Brie Gaufre au chocolat Compote / Roulé fraise	   	Steak sauce aux champignons Potatoes maison Comté aop Fruit de saison Pain chocolat noir / Fruit	   	Escalope de volaille Gratin de pâtes aux brocolis Yaourt Compote	   	Boulettes de bœufs en sauce Purée de pomme de terre Carré frais Gâteau au chocolat Biscuit nature / Yaourt / compote	   	Falafel sauce tomate Gratin brocolis Laitage Fruit de saison Pain confiture / Fromage blanc / Fruit	   
	LUNDI 30 Mars		MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENREDI 3 Avril	
	Gratin de poisson et fruits de mer Riz Faisselle Fruit Yaourt / Fruit / Madeleine	   	Escalope de volaille pâné, citron Gratin dauphinois Brie Kiwi F. blanc / fruit / pain miel	   						

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.

21/11/2025

