

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Mars 2026

	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
					Menu végé				Menu bio	
Labels Egalim :	Poisson meuniere		Couscous		Hâchi parmentier végé		Sauté de bœuf		Poulet grillés	
Produit issu de l'agriculture biologique	Gratin de chou-fleur		Semoule		Salade verte		Pôlée de pomme de terre et carottes		Mélange de céréales	
Label Rouge	Saint-nectaire past AOP		Gouda		Fromage blanc		Fromage AOP		Emmental	
Menu végétarien	Fruit de saison		Creme dessert au chocolat		Fruit de saison, biscuit		Ille flotante		Fruit de saison	
Haute valeur environnementale	Pain pâte à tartiner / Fruit		Pain confiture / Yaourt / compote		Yaourt / Fruitt / biscuit		Yaourt / compote / gâteau		Fromage blanc / Fruit / Biscuit	
LUNDI 09 Mars	MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars			
					Menu végé				Menu Bio	
Appellation d'origine protégée	Merlu sauce blanche		Volaille aux olives		Tortillas de pomme de terre		Paupiettes de veau		Sauté de bœuf aux carotte	
Pêche durable	Riz		Pâtes		Salade verte		Purée de pomme de terre panais		Polenta	
Appellation d'origine contrôlée	Yaourt		Faisselle		Camembert		Fromage blanc		Fromage	
Compote	Fruit de saison		Creme dessert au chocolat		Gâteau du chef		Gâteau du chef		Yaourt lait de vache	
Yaourt / Compote	Yaourt / Fruitt		Pain chocolat noir / compote		Pain / Fromage / Fruitt		Pain / Fromage / Fruitt		Pain confiture / Yaourt	
LUNDI 16 Mars	MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars			
					Menu bio				Menu végé	
Produit local	Quenelle de brochet sauce nantua		Poulet basquaise		Rôti de porc		Blanquette de volaille		Omelette au fromage	
Dessert maison	Riz et brocolis sautés		Riz arlequin		Rôti de veau		Polenta cremeuse		Poelé de légumes de saison	
Viande d'origine France	Comté AOP		Edam		Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)		Tomme AOP		Fromage blanc	
Flan	Salade de fruits		Fruit de saison		Fromage blanc		Mousse au chocolat		Compote maison	
100% fraîcheur	Yaourt / pain pâte à tartiner		Pain / fromage / compote		Pain confiture / Yaourt / Fruitt		Pain chocolat noir / Fruitt / Yaourt		Yaourt / fruit / biscuit	
LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars			
					Menu bio				Menu végé	
Plat du terroir	Waterzöï de colin		Steak sauce aux champignons		Escalope de volaille		Boulettes de bœufs en sauce		Falafel sauce tomate	
Brie	Potatoes maison		Gratin de pâtes aux brocolis		Purée de pomme de terre		Gratin brocolis		Gratin brocolis	
Gauffre au chocolat	Comté aop		Yaourt		Carré frais		Laitage		Laitage	
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote		Gâteau au chocolat		Fruit de saison		Fruit de saison	
Compote / Roulé fraise	Pain chocolat noir / Fruitt		Y'aourt / Biscuit		Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain confiture / Fromage blanc / Fruitt		Pain confiture / Fromage blanc / Fruitt	
LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril			
Menu végétarien	Gratin de poisson et fruits de mer		Escalope de volaille pâné, citron							
Menu à thème	Riz		Gratin dauphinois							
Faisselle	Brie		Kiwi							
Fruit	Kiwi									
Yaourt / Fruitt / Madeleine	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.

