

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Janvier 2025

	LUNDI 30 Décembre		MARDI 31 Décembre		MERCREDI 1 Janvier		JEUDI 2 Janvier		VENDREDI 03 Janvier	
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										
LUNDI 06 Janvier	MARDI 07 Janvier		MERCREDI 08 Janvier		JEUDI 09 Janvier		VENDREDI 10 Janvier		Menu Bio	
	Menu de la nouvelle année		Menu veggie							
Pesca de colin meuniere		Cuisse de dinde sauce forestiere		Chili sin carn		Sauté de dinde		Boulettes de bœuf		
Brocolis rôties		Ecrasé de pomme de terre		Riz pilaf		Patate douce roties		Haricots verts persillés		
Camembert		Brie		Yaourt nature		Comté AOP		Yaourt bio		
Liégeois vanille		Galette des rois		Fruit de saison		Donut nature		Fruit de saison		
LUNDI 13 Janvier	MARDI 14 Janvier		MERCREDI 15 Janvier		JEUDI 16 Janvier		VENDREDI 17 Janvier		Menu bio	
	Le nouveau légume		Menu veggie							
Dos de colin au citron		Sauté de volaille		Omelette au fromage		Sauté de bœuf aux carottes		Rôti de porc à la moutarde (Alazard)		
Panais rôti		Blé		Pôlée de légumes de saison		Polenta cremeuse		Rôti de dinde à la moutarde		
Faisselle		Fromage blanc		Emmental		Carré frais		Épinards à la crème		
Moelleux aux pommes		Fruit de saison		Creme dessert au chocolat		Fruit de saison		Vache qui rit		
	Menu bio		Menu veggie						Compote pomme fraise	
LUNDI 20 Janvier	MARDI 21 Janvier		MERCREDI 22 Janvier		JEUDI 23 Janvier		VENDREDI 24 Janvier		Menu veggie	
	Menu bio									
Poisson pâné		Lasagnes		Steak en sauce		Escalope de volaille		Tortillas de pomme de terre		
Frites		Salade verte		Gratin de brocolis		Petits pois carottes		Salade verte		
Saint-nectaire AOP		Yaourt nature		Babybel bio		Emmental		Cantal jeune AOP		
Dessert la fermière		Gâteau au chocolat		Fruit de saison		Yaourt vanille		Orange		
LUNDI 27 Janvier	MARDI 28 Janvier		MERCREDI 29 janvier		JEUDI 30 Janvier		VENDREDI 31 Janvier			
	Menu BIO									
Cabillaud sauce à l'aneth		Steak haché de veau sauce tomate		Blanquette de dinde		Gardiane de taureau (Alazard)		Quenelle de brochet sauce nantua		
Blé		Semoule		Pâtes coudes		Carottes vichy		Riz creole		
Carré frais		Brie		Yaourt bio		Yaourt nature		Fromage		
Compote pomme banane		Flan caramel		Fruit de saison		Compote maison		Maestro vanille		

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.

