

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Janvier 2026



	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Labels Equalim : Produit issu de l'agriculture biologique										
Label Rouge										
Menu végétarien										
Haute valeur environnementale										
LUNDI 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		MERCREDI 07 Janvier		JEUDI 08 Janvier		VENDREDI 09 Janvier		
		Menu de la nouvelle année		Menu veggie				Menu Bio		
Appellation d'origine protégée	Pesca de colin meuniere		Cuisse de dinde sauce forestière		Chili sin carn		Sauté de dinde		Boulettes de bœuf	
Pêche durable	Brocolis rôtis		Ecrasé de pomme de terre		Riz pilaf		Patate douce roties		Haricots verts persillés	
Appellation d'origine contrôlée	Camembert		Brie		Yaourt nature		Comté AOP		Yaourt bio	
	Liégeois vanille		Galette des rois		Fruit de saison		Donut nature		Fruit de saison	
LUNDI 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		MERCREDI 14 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier		
		Le nouveau légume		Menu veggie				Menu bio		
Produit local	Dos de colin au citron		Sauté de volaille		Omelette au fromage		Sauté de bœuf aux carottes		Rôti de porc à la moutarde (Alazard)	
Dessert maison	Panais rôti		Blé		Pôlée de légumes de saison		Polenta cremeuse		Épinards à la crème	
Viande d'origine France	Faisselle		Fromage blanc		Emmental		Carré frais		Vache qui rit	
	Moelleux aux pommes		Fruit de saison		Creme dessert au chocolat		Fruit de saison		Compote pomme fraise	
LUNDI 19 Janvier		MARDI 20 Janvier		MERCREDI 21 Janvier		JEUDI 22 Janvier		VENDREDI 23 Janvier		
		Menu bio						Menu veggie		
Plat du terroir	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, biscuit	
LUNDI 26 Janvier		MARDI 27 Janvier		MERCREDI 28 Janvier		JEUDI 29 Janvier		VENDREDI 30 Janvier		
		Menu BIO								
Menu végétarien	Cabillaud sauce à l'aneth		Steak haché de veau sauce tomate		Blanquette de dinde		Gardiane de taureau (Alazard)		Quenelle de brochet sauce nantua	
Menu à thème	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.

