

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Janvier 2026



	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 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 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		MERCREDI 07 Janvier		JEUDI 08 Janvier		VENDREDI 09 Janvier	
			Menu de la nouvelle année		Menu veggie				Menu Bio	
	Pesca de colin meunière		Cuisse de dinde sauce forestière		Chili sin carn		Sauté de dinde		Boulettes de bœuf	
	Brocolis rôtis		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 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		MERCREDI 14 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier	
	Le nouveau légume				Menu veggie				Menu bio	
	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		Pôelée de légumes de saison		Polenta cremeuse		Épinards à la creme	
	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	
	Poisson pané		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					
	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.

16/12/2025

