

# MENU SCOLAIRE GAREOULT – Avril 2026

	LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	MERCREDI 01 Avril	JEUDI 02 Avril	VENDREDI 03 Avril
<b>Labels Egalim :</b>			<b>Menu veggie</b>		<b>Menu bio</b>
Produit issu de l'agriculture biologique			Cannellonis aux légumes	Rôti de dinde à la moutarde	Boulettes de bœuf en sauce
Label Rouge			Kiri	Pôelée de légumes	Tagliatelles
Menu végétarien			Fruit de saison	Cantal jeune AOP	Emmental
Haute valeur environnementale			Yaourt / compote / biscuit	Cocktail de fruits	Fruit de saison
Appellation d'origine protégée				Barre bretonne / fruit / f blanc	Pain chocolat / yaourt / compote
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	<b>LUNDI 06 Avril</b>	<b>MARDI 07 Avril</b>	<b>MERCREDI 08 Avril</b>	<b>JEUDI 09 Avril</b>	<b> VENDREDI 10 Avril</b>
	<b>Lundi de Pâques</b>		<b>Menu veggie / bio</b>	<b>Menu Pâques</b>	
	Férié	Poisson meuniere	Lasagnes végétal	Œufs mayonnaise	Sauté de bœuf
		Riz pilaf	Salade verte	Rôti de porc des montagnes Albion	Polenta
		Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Rôti de dinde	Yaourt
		Pêche au sirop	Fruit de saison	et ses petits légumes	Fruit de saison
		Marbré / fruit / petits suisses	Pain confiture / yaourt / compote	Mousse au chocolat	Pain miel / compote / fromage blanc
	<b>LUNDI 13 Avril</b>	<b>MARDI 14 Avril</b>	<b>MERCREDI 15 Avril</b>	<b>JEUDI 16 Avril</b>	<b> VENDREDI 17 Avril</b>
			<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>
	Brandade de poisson	Paëlla poulet	Hachi parmentier	Sauté de veau	Moussaka végé
	Salade verte	Edam	Salade verte	Mélange de céréales	Salade verte
	Yaourt	Banane	Chanteneige	Tomme AOP	Yaourt
	Fruit de saison		Fruit de saison	Panna cotta	Gâteau au chocolat
	p suisse / pain pâte à tartiner / compote	compote / fromage blanc / sablé	Pain chocolat noir / Fruit / yaourt	Fruit / kiri goûter	Yaourt / pain confiture / fruit
	<b>LUNDI 20 Avril</b>	<b>MARDI 21 Avril</b>	<b>MERCREDI 22 Avril</b>	<b>JEUDI 23 Avril</b>	<b> VENDREDI 24 Avril</b>
			<b>Menu bio</b>		
	Lieu jaune aux herbes	Tajine de poulet aux olives	Steak en sauce	Gardianne de taureau	Saucisse (saucisse végé)
	Gratine de blettes	Légumes tajine	Rôsti	Polenta	Lentilles
	Cantafrais	Gouda	Carré frais	Bleu bresse AOP	Fromage blanc
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Salade de fruits
	Pain / fromage / compote	Yaourt / compote / pain confiture	Pain chocolat au lait / yaourt / jus	Pain confiture / Fruit / yaourt	Biscuit chocolat / Yaourt / compote
	<b>LUNDI 27 Avril</b>	<b>MARDI 28 Avril</b>	<b>MERCREDI 29 Avril</b>	<b>JEUDI 30 Avril</b>	<b> VENDREDI 01 Mai</b>
			<b>Menu bio/veggie</b>		
	Colin sauce tomate et olives	Rôti de porc	Boulettes de pois en sauce	Steak de bœuf	Férié
		Rôti de dinde			
	Pâtes au basilic	Tomates à la provençale	Pâtes	Frites	
	Brie	Yaourt	Fromage	Gouda	
	Fruit de saison	Salade de fruits	Compote maison	Timbale vanille chocolat ?	
	Yaourt / pain pâte à tartiner / fruit	Yaourt / fruit / moelleux chocolat	Jus / f blanc / barre-bretonne	Pain confiture / yaourt / fruit	

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.