

MENU SCOLAIRE GAREOULT – JUIN 2026

	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
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 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	 VENDREDI 05 Juin
			Menu veggie		Menu bio
	Poisson meunière	Steak de veau	Raviolis aux légumineuses (fayo)	Mijoté de bœuf	Poulet rôti aux herbes
	Haricots plats	Courgettes sautées	Emmental	Tomates à la provençale	Pomme de terre sautées
	Yaourt bio	Edam	Crème dessert, biscuit	Cantal jeune AOP	Yaourt bio
	Salade de fruits	Fruit de saison	Pain, croissant au lait / yaourt / Fruit	Fruit de saison	Mousse aux fruits
	Pain confiture / F blanc / compote	Biscuit / Fruit / p suisse	Barre bretonne / Yaourt / Compote	Fruit / Yaourt / Biscuit à la fraise	
	LUNDI 08 Juin	MARDI 09 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	 VENDREDI 12 Juin
			Menu bio		Menu veggie
	Colin à l'armoricaine	Steak de bœuf	Saucisse	Rôti de porc sauce curry	Flan de courgette
	Riz pilaf	Semoule	Blettes à la tomates	Riz	Blé à la tomate
	Carré frais	Gouda	Kiri	Comté AOP	Fromage blanc
	Timbale vanille chocolat	Poire au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Fruit de saison
	Marbré / Yaourt / fruit	Pain miel / F blanc / Compote	Sablé / Fruit / p suisse	Pain chocolat noir / Yaourt / Compote	Fruit / Gâteau au citron
	LUNDI 15 Juin	MARDI 16 Juin	MERCREDI 17 Juin	JEUDI 18 Juin	 VENDREDI 19 Juin
			Menu bio / veggie		Menu provençal
	Lieu aux herbes	Blanquette de dinde	Moussaka végé	Escalope pané, citron	Daube de bœuf
	Ratatouille	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Ratatouille	Gnocchis à la romaine
	Cantafrais	Tomme AOP	Cantal	Brie	Chèvre
	Maestro au chocolat	Compote maison	Crème dessert	Fruit de saison	Tarte tropezienne
	Yaourt / fruit / pain pâte à tartiner	Yaourt / Fruit / quatre-quarts	Pain confiture / F blanc / Compote	Yaourt / Fruit / p suisse	Pain / fromage / Compote
	LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin		JEUDI 25 Juin	 VENDREDI 26 Juin
			Menu veggie		Menu bio
	Lieu jaune sauce safrané	Tajine de poulet	Nuggets de blé	Sauté de bœuf	Boulettes de bœuf en sauce
	Haricots verts	Légumes tajine	Frites	Ecrasé de pomme de terre	Tian de légumes
	Yaourt nature	Comté AOP	Fromage blanc	Mimolette	Yaourt bio
	Melon	Crème dessert, biscuit	Fruit de saison	Salade d'orange	Fruit de saison
	Yaourt / Fruit / Banana bread	Yaourt / Compote / Pain, miel	Fruit / quatre-quarts / yaourt	Pain / fromage / Compote	Yaourt / Fruit / rouille à la fraise
	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	 VENDREDI 03 Juillet
			Menu bio		C'est les vacances
	Curry de poisson	Steak de bœuf	Rôti de porc	Quenelle de brochet sauce nanhia	Poulet rôti aux herbes
	Poêlée de légumes de saison	Pomme de terre sautées	Rôti de dinde	Riz pilaf	Frites
	Kiri	Bleu d'auvergne AOP	Courgettes sautées	Fromage bio	Yaourt
	Compote maison, biscuit	Fruit de saison	Fromage blanc	Glace	Gâteau au chocolat
	Yaourt / Compote / pain confiture	F blanc / fruit / marbré	P suisse / compote / pain miel	Yaourt / compote / biscuit	F blanc / fruit / pain chocolat

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.