



MENU SCOLAIRE GAREOULT – MAI 2026

	LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	VENDREDI 01 Mai
Labels Egalim :					Fête du travail
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 04 Mai	MARDI 05 Mai	MERCREDI 06 Mai	JEUDI 07 Mai	 VENDREDI 08 Mai
		Menu veggie	Menu bio		Victoire 19-45
	Raviolis	Tortillas	Sauté de porc	Poulet rôti en sauce	
	Salade verte	Salade verte	Tortis	Tian de légumes	Férié
	Kiri	Cantal AOP	Gouda	Cantal	
	Tarte tropézienne	Fruit de saison, biscuit	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouges	
	Compote / marbré / f blanc	Yaourt / pain confiture / compote	Pain / fromage / fruit	Brownie / compote / p suisse	
	LUNDI 11 Mai	MARDI 12 Mai	MERCREDI 13 Mai	JEUDI 14 Mai	 VENDREDI 15 Mai
		Menu bio	Ascension		
	Lieu jaune rôti	Daube de bœuf	Boulettes à la toscane		Férié
	Boulgour	Ratatouille	Haricots verts	Férié	Férié
	Fromage blanc bio	Comté AOP	Vache kiri		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert		
	Yaourt / compote / biscuit	Petits suisse / pain chocolat / fruit	Yaourt / rouie a la fraise / fruit		
	LUNDI 18 Mai	MARDI 19 Mai	MERCREDI 20 Mai	JEUDI 21 Mai	 VENDREDI 22 Mai
	Menu auvergnat		Menu veggie		Menu bio
	Truffade et saucisses	Emincé de dinde	Nuggets de blé	Gardianne de taureau (alazard)	Steak de bœuf
	Saucisses végétales	Pâtes bio	Frites	Polenta	Aubergine à la parmesane
	Bleu d'auvergne	Yaourt	Brie	Fromage	Fromage blanc
	Flognarde aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Maestro au chocolat	Fruit de saison
	Fromage blanc / fruit / sablé	Pain chocolat / yaourt / compote	Fromage blanc / Fruit / barre bretonne	Yaourt / pain confiture / compote	Petits suisses / sable / compote
	LUNDI 25 Mai	MARDI 26 Mai	MERCREDI 27 Mai	JEUDI 28 Mai	 VENDREDI 29 Mai
	Lundi de Pentecôte		Menu Bio		
	Férié	Cordon bleu	Rôti de porc	Omelette aux herbes	Poisson meunière
		Brocolis rôti	Riz	Pâtes torti 3 couleurs	Pomme de terre rôties
		Carré frais	Fromage	Cantal jeune AOP	Yaourt bio
		Fruit de saison	Crème dessert	Compote maison	Fruit de saison
		Fromage blanc / pain	Yaourt / gâteau maison	P suisse / marbré / compote	Yaourt à boire / pain miel /

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.