

MENU SCOLAIRE Gareoult – Août 2026

| | LUNDI 03 Août | MARDI 04 Août | MERCREDI 05 Août | JEUDI 06 Août | VENDREDI 07 Août |
|--|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Labels Egalim : | Menu bio | Menu veggie | Journée plancha | | |
| Produit issu de l'agriculture biologique | Boulettes en sauce | Crêpe fromage | Grillades | Lasagnes | Colin sauce vierge |
| Label Rouge | Courgettes sautées | Salade verte | Salade de riz | Salade verte | Pomme vapeur |
| Menu végétarien | Carré frais | Fromage blanc | Cantal jeune AOP | Camembert | Kiri |
| | Compote maison | Fruit de saison | Fruit de saison | Crème caramel, biscuit | Salade de fruits |
| Haute valeur environnementale | f.blanc / gâteau / fruit | Pain / fromage / compote | petits suisse / compote / biscuits | pain chocolat / f.blanc / compote | yaourt / fruit / gâteau |
| Appellation d'origine protégée | LUNDI 10 Août | MARDI 11 Août | MERCREDI 12 Août | JEUDI 13 Août | VENDREDI 14 Août |
| Pêche durable | Menu veggie | | Menu bio | | |
| Appellation d'origine contrôlée | Omelette aux herbes | Assiette kebab | Bolognaise | Salade parisienne | Lieu jaune safrané |
| | Haricots verts persillés | Pomme paillason | Tagliatelles | Comté AOP | Tian de légumes |
| | Fromage blanc | Kiri | Petits suisse | Ile flottante | Edam |
| | Melon | Entremets aux pêches | Fruit de saison | | Fraises de pays |
| Nos engagements : | fruit / pain / fromage | petits suisse / biscuit / compote | yaourt / fruit / pain et confiture | f.blanc / compote / gâteau | yaourt / pain chocolat / fruit |
| Produit local | LUNDI 17 Août | MARDI 18 Août | MERCREDI 19 Août | JEUDI 20 Août | VENDREDI 21 Août |
| Dessert maison | Menu corse | Menu veggie | | Menu bio | |
| Viande d'origine France | Veau aux olives | Omelette | Hamburger | Steak | Brandade de poisson |
| | Pâtes | Petits pois | Frites | Carottes persillées | Salade verte |
| | Tomme de brebis | Saint-paulin | Gouda | Saint-nectaire AOP | Tomme blanche |
| | Salade de clémentine | Pomme au four | Fruit de saison | Gâteau au chocolat | Fruit de saison |
| 100% fraîcheur | fruit / yaourt / biscuits | kiri gouter / fruit | compote / gâteau / f.blanc | fruit / pain miel / petits suisse | fruit / yaourt / biscuits |
| Plat du terroir | LUNDI 24 Août | MARDI 25 Août | MERCREDI 26 Août | JEUDI 27 Août | VENDREDI 28 Août |
| | Menu bio | | Menu veggie | | Journée plancha |
| | Boulettes en sauce | Poulet rôti | Curry de légumes végété | Escalope pané, citron | Grillades |
| | Torti | Haricots plats | Riz | Pomme de terre sautées | Salade d'ebyl |
| | Camembert | Edam | Yaourt | Gouda | Tomme catalane AOP |
| | Compote maison | Salade de fruits | Crème dessert | Fruit de saison | Melon à la croque |
| | pain chocolat / fruit | Marbré / compote / f blanc | pain / fromage / fruit | Quatre-quarts / p suisse | pain chocolat / compote |
| | LUNDI 31 Août | MARDI 01 Septembre | MERCREDI 02 Septembre | JEUDI 03 Septembre | VENDREDI 04 Septembre |
| Menu végétarien | Menu veggie | | | | |
| Menu à thème | Falafels en sauce | | | | |
| | Semoule | | | | |
| | Fromage | | | | |
| | Pasteque | | | | |
| | Pain confiture / yaourt | | | | |

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.

