

MENU SCOLAIRE Garéoult – Juillet 2026

	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique			Rôti de porc Rôti de dinde	Quenelle de brochet	Poulet rôti
Label Rouge			Courgettes sautées Fromage blanc Crème dessert	Riz pilaf Fromage bio Glace	Frites Yaourt Gâteau au chocolat
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale			Pain chocolat / f blanc / fruit	Marbré / yaourt / compote	pain confiture / petit suisse / fruit
Appellation d'origine protégée	LUNDI 06 Juillet	MARDI 07 Juillet	MERCREDI 08 Juillet	JEUDI 09 Juillet	VENDREDI 10 Juillet
Pêche durable	Menu veggie		Menu Bio		
Appellation d'origine contrôlée	Omelette Ratatouille Edam Melon	Saucisse de volaille Potatoes maison Kiri Compote maison	Steak sauce tartare ail et herbes Haricots verts persillés Yaourt Fruit de saison	Grande salade composée Fromage Salade de pastèque, menthe	Waterzoï de poisson Pomme vapeur Cantal jeune AOP Mousse au chocolat
Nos engagements : Produit local	Barre patissiere / yaourt / fruit	Pain chocolat / f blanc/ compote	Madeleine / petits suisse / fruit	Pain / fromage / compote	gâteau maison / yaourt / fruit
Dessert maison	LUNDI 13 Juillet	MARDI 14 Juillet	MERCREDI 15 Juillet	JEUDI 16 Juillet	VENDREDI 17 Juillet
V viande d'origine France	Menu veggie		Journée grillades		
100% fraîcheur	Tortillas de pomme de terre Salade verte Brie Tarte aux pommes	Férié	Grillades Rostif de légumes Cantafrais Fruit de saison	Pilons de poulet Duo de chou et brocolis Yaourt Salade de fruit	Poisson pané Riz pilaf Brie AOP Gâteau
Plat du terroir	pain confiture / compote / f blanc		Biscuit / petits suisse / fruit	Pain pâte à tartiner / yaourt / fruit	Roulé fraise / from blanc / compote
	LUNDI 20 Juillet	MARDI 21 Juillet	MERCREDI 22 Juillet	JEUDI 23 Juillet	VENDREDI 24 Juillet
	Menu bio		Menu basque		
	Grillades Salade de tomates Carré frais Glace	Salade parisienne Petits suisses Fruit de saison	Steak au jus Pâtes Emmental Crème dessert	Poulet basquaise Riz Montcadi Gâteau basque	Merlu rôti Pêlée de saison Tomme catalane AOP Fruit de saison
	Pain / fromage / compote	Gâteau maison / from blanc / fruit	Pain chocolat / yaourt / compote	Barre patissiere / petits suisses / fruit	Pain confiture / f blanc / compote
Menu végétarien	LUNDI 27 Juillet	MARDI 28 Juillet	MERCREDI 29 Juillet	JEUDI 30 Juillet	VENDREDI 31 Juillet
Menu à thème	Menu veggie		Journée plancha		
	Escalope de dinde, citron Pois gourmand Yaourt Salade de fruits	Jambon braisé Pomme de terre sautées Gouda Compote maison	Tajine de légumes et pois chiche saucisse végété Carré frais F blanc coco et coulis mangue	Poulet rôti Flan de courgette Fourme d'ambert AOP Eclair au chocolat	Grillades Salade de pâtes Kiri Melon à la croque
	Sablé / from blanc / fruit	Biscotte confiture / yaourt / compote	Pain miel / fruit	Biscuit / fruit / yaourt	Pain chocolat / compote / f blanc

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.

