

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Septembre 2026

	LUNDI 31 Août	MARDI 01 Septembre	MERCREDI 02 Septembre	JEUDI 03 Septembre	VENDREDI 04 Septembre
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biodiversité Label Rouge			C'est la rentrée		
Menu végétarien		Boulettes en sauce Tian de légumes Fromage blanc Salade de fruits	Hamburger Frites Mimolette Moelleux au chocolat	Escalope pané, citron Semoule Kiri Crème dessert vanille	Lieu jaune sauce vierge Poêlée de petits légumes Fromage blanc Fraises
Haute valeur environnementale		Yaourt vanille / pain chocolat / compote	petits suisses / sablé / fruit	f. blanc / fruit / pain confiture	yaourt aux fruits / compote / marbré
Appellation d'origine protégée Pêche durable	LUNDI 07 Septembre	MARDI 08 Septembre	MERCREDI 09 Septembre	JEUDI 10 Septembre	VENDREDI 11 Septembre
Appellation d'origine contrôlée	Omelette au fromage Ratatouille Cantal jeune AOP Salade de fruits Yaourt / compote / pain miel	Saucisse de volaille Lentilles et carottes Edam Fruit de saison P. suisse aromatisée / fruit / biscuit	Menu veggie / bio Flan de courgette Pomme de terre sautées Yaourt à boire Compote maison Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Poulet rôti Pâtes Tomme grise Yaourt aux fruits Pain / fromage / compote	Colin sauce safranée Riz Comté AOP Liégeois chocolat F. blanc / fruit / barre bretonne
Nos engagements :	LUNDI 14 Septembre	MARDI 15 Septembre	MERCREDI 16 Septembre	JEUDI 17 Septembre	VENDREDI 18 Septembre
Produit local			Menu bio		
Dessert maison	Daube de bœuf Carottes rôties Fromage blanc Banane Yaourt aux fruits / compote / biscuit	Porc à la moutarde Poulet à la moutarde Pâtes Saint-nectaire AOP Entremet aux fruits rouges Fruit / pain / fromage	Boulettes de bœuf en sauce Haricots verts Chanteneige Crème dessert chocolat P. suisse / marbré / compote	Rôti de dinde Chou de bruxelles rôtis Yaourt Fruit de saison Fruit / pain confiture / yaourt / compote	Quenelle de poisson Haricots plats Brie Melon Fruit / biscuit / F. blanc
Viande d'origine France	LUNDI 21 Septembre	MARDI 22 Septembre	MERCREDI 23 Septembre	JEUDI 24 Septembre	VENDREDI 25 Septembre
100% fraîcheur	Menu veggie			Menu veggie	
Plat du terroir	Nuggets de blé Pommes noisettes Tomme grise Cocktail de fruit Compote / pain / fromage	Cordon bleu Petits pois Yaourt Mousse au chocolat Fruit / gâteau maison	Gardianne de taureau Polenta Tomme catalane AOP Yaourt aux fruits Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	Omelette Epinards à la crème Vache kiri Fruit de saison Fruit / barre bretonne / f. blanc	Poisson meunière Tian de légumes Edam Fruit de saison Compote / pain miel / p. suisse
Menu végétarien	LUNDI 28 Septembre	MARDI 29 Septembre	MERCREDI 30 Septembre	JEUDI 01 Octobre	VENDREDI 02 Octobre
Menu à thème	Menu bio		Menu bio		
	Chilli con carn Riz Fromage blanc Compote au choix Fruit / p. suisse aromatisée / sablé	Sauté de dinde Pâtes Fromage Gâteau maison Compote / f. blanc / pain confiture	Steak sauce tomate Ratatouille Yaourt vanille Fruit de saison Fruit / yaourt / marbré		

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.

06/07/2026