

MENU PORTAGE Gareoult – Octobre 2026

	LUNDI 28 Septembre		MARDI 29 Septembre		MERCREDI 30 Septembre		JEUDI 01 Octobre		VENDREDI 02 Octobre	
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique										
Label Rouge							Rôti de porc aux oignons Semoule Brie Compote		Pesca de colin meunière MSC Carottes vichy Camembert Liégeois vanille	
Menu végétarien							Pain confiture / Fruit / lait		Pain / chocolat noir / Yaourt à boire	
Haute valeur environnementale	LUNDI 05 Octobre		MARDI 06 Octobre		MERCREDI 07 Octobre		JEUDI 08 Octobre		VENDREDI 09 Octobre	
Appellation d'origine protégée					Menu bio					
Pêche durable	Lasagnes aux légumes	✓	Omelette aux fromages	✓	Boulettes de bœuf provençal		Sauté de poulet au curry		Filet de merlu sauce citronnée	
Appellation d'origine contrôlée	Cantal jeune AOP		Brocolis sautés		Semoule		Gratin de courge		Pommes de terre grenailles	
	Yaourt aux fruits mixés, biscuit		Gouda		St moret		Yaourt		Petit suisse	
	Yaourt / Fruit / lait		Crème dessert		Fruit de saison		Gâteau Maison		Fruit de saison	
			Pain chocolat noir / fruit / yaourt à boire		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / fruit / lait		Yaourt / Fruit / yaourt à boire	
Nos engagements :	LUNDI 12 Octobre		MARDI 13 Octobre		MERCREDI 14 OCTOBRE		JEUDI 15 Octobre		VENDREDI 16 Octobre	
			Italie		Belgique		Espagne		Norvege	
Produit local	Goulash de bœuf		Lasagnes à la bolognaise de lentilles	✓	Carbonnade flammande		Paella au poulet		Saumon à la norvegienne	
Dessert maison	Polenta		Salade verte		Frites		Tomme catalane AOP		Pomme de tere vapeur	
Viande d'origine France	Comté AOP		Gorgonzola		Gouda		Crème catalane		Fromage blanc	
	Compote maison		Torta caprese		Gaufre				Gâteau pomme cannelle	
	Lait / pain chocolat noir / fruit		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Fruit		Pain confiture / lait / fruit		Biscuit / yaourt à boire / Fruit	
100% fraîcheur	LUNDI 19 Octobre		MARDI 20 Octobre		MERCREDI 21 Octobre		JEUDI 22 Octobre		VENDREDI 23 Octobre	
	Grèce (menu bio)				Menu Bio					
Plat du terroir	Moussaka		Sauté de dinde safrané		Steak de bœuf		Sauté de bœuf		Lieu jaune sauce curry	
	Feta		Epinards à la crème		Pommes de terre vapeur persillées		Haricots verts persillés		Gratin de chou-fleur	
	Rizogalo		Yaourt nature		Babybel		Fromage blanc		Carré frais	
	Fruit / lait / marbré		Fruit de saison		Crème dessert		Cake aux pommes		Fruit de saison	
			Pain chocolat noir / Compote / yaourt à boire		Lait / Fruit / biscotte confiture		Biscuit / fruit / yaourt à boire		Lait / compote / pain miel	
	LUNDI 26 Octobre		MARDI 27 Octobre		MERCREDI 28 Octobre		JEUDI 29 Octobre		VENDREDI 30 Octobre	
					Menu bio					
Menu végétarien	Cannellonis végé		Nuggets veggie		Saucisses		Bœuf braisé		Tagliatelles au saumon	
Menu à thème	Saint-nectaire AOP		Pomme paillasson		Lentilles		Haricots plats persillés		Tomme catalane AOP	
	Compote maison		Yaourt lait de vache		Brie		Yaourt aux fruits Bio		Fruit de saison	
	Yaourt à boire / pain confiture / fruit		Fruit de saison		Fruit de saison					
			Cookies / Compote / lait		Pain pâte à tartiner / compote / yaourt à boire		Lait / fruit / marbré		Pain / fromage / compote	

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.

22/09/2026