

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

MOIS : Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Semaine n° 40 Du 30/09 au 05/10	Velouté de lentilles corail Steak haché Haricots blancs Chante neige Banane	Carottes râpées Penne à la bolognaise Mâche Fromage de chèvre Flan aux fruits	Radis et beurre Cordon bleu Riz, Haricots verts Yaourt Compote de pomme	Betteraves à la vinaigrette Lasagnes végétales aux légumes Fromage blanc Fruits au sirop	Céleri mayonnaise Poisson  à la concassée de tomates Semoule Camembert Entremet chocolat
Semaine n° 41 Du 07/10 au 11/10	Velouté de légumes Sauté de veau  au curry Purée de pdt Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Pâtes à la carbonara Mâche Emmental Compote	Mâche et bleu Pilons de poulet Pdt sautées Œufs au lait Fruit	Radis et beurre Brouillade d'œufs Purée de brocolis-pdt Babybel Banane	Betteraves Poisson du jour  Crème d'aneth Epinard et boulgour Yaourt Pain d'épices

Appellations



AB, Agriculture Biologique



AOP, Appellation d'Origine Protégée



BBC, Bleu Blanc Cœur



IGP, Indication Géographique Protégée



Label Rouge



MSC, Pêche durable



VBF, Viande de Bœuf Française



VPF, Viande de Porc Française



Végétarien