


# Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 9 : 24/02/25 au 28/02/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Champignons à la grecque	Salade Niçoise au thon	Concombre <b>HVE</b> et cervelas	Salade de riz à la catalane	Taboulé
Paupiette de veau <b>VBF</b> à la bourguignonne	Tartiflette <b>AOP</b> Salade Verte	Sauté de porc <b>VPF</b> soja/miel	Quiche aux légumes <b>Bio</b>	Poisson <b>MSC</b> , sauce ciboulette,
Semoule	Entremet Chocolat	Côtes de blettes <b>Bio</b> persillées	Purée de carotte et Pomme de Terre	Riz Pilaf au paprika
Vache qui rit	Compote de Pomme	Chantailou	Yaourt <b>Bio</b>	Fromage de Chèvre
Kiwi <b>Bio</b>		Crumble de fruits	Bananes <b>Bio</b>	Compote Pomme-Fraise

## 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
---	--	--