


# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

**SEMAINE 14 : du 31/03/25 au 04/04/25**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Concombre HVE et Fêta à la menthe	Salade strasbourgeoise	Salade de Lentilles vertes	Tarte feuilletée provençale	Beurre de Sardine
Sauté de dinde VVF à la normande	Blanquette de Veau Bio	Poisson MSC, sauce à la tomate et Brocolis	Parmentier de légumes Bio à la patate douce	Poisson MSC, Haricots plats Bio et riz pilaf, crème au curry
Boulgour aux légumes Bio	Fromage de Chèvre	Entremet Chocolat	Yaourt Bio	Cantafras
Fromage Blanc	Compote Pomme-fraise	Crumble de fruits	Compote Pomme-Poire	Banane Bio
Pomelos				

## 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

