

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 10 : du 2/03 au 6/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Saucisson à l'ail VPF et cornichons	Carotte râpées, raisin au jus d'orange	Haricots Verts Bio et Lardons en salade	Duo de Choux Bio à l'emmental	Poireaux vinaigrette HVE
Pilon de poulet Haricot beurre persillé	Bœuf Bourguignon Pâtes	Sauté de Porc coco VPF Tajines de légumes Bio Semoule	Chili sin carne Riz	Blanquette de Poisson MSC Pomme de terre vapeur
Vache qui rit	Yaourt Bio	Fromage de Chèvre	Gâteau chocolat maison	Cantafras Bio
Semoule au chocolat maison	Poire Bio	Tarte aux fruits	Orange Bio	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

