

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
---	--	--

**Semaine
n°42
Du 14/10
Au 18/10**

LUNDI

Terrine de poisson
Estouffade de bœuf



Riz
Chantaillou
Fruit

MARDI

Betteraves
vinaigrette

Dos de colin

A la crème
Polenta
Fromage blanc et
spéculoos

MERCREDI

Cake de légumes
Boulettes de bœuf

Purée de pois
cassés
Mâche
Crème praliné
Fruit

JEUDI

Carottes râpées
Haricots rouges
cuisinés aux
courgettes / Riz
Fromage de chèvre
Compote

VENDREDI

Velouté de
butternut
Poisson pané
Purée pdt/patate
douce
Babybel
Roulé abricot

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